



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Подольский колледж имени А.В.Никулина»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовка специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено протоколом
педагогического совета:
Утверждено Приказом ГБПОУ МО
«Подольский колледж имени
А.В.Никулина»**

от 30.06.2023 г. протокол №6

от 30.08.2023 г. приказ № 308-ОД

**Согласовано с предприятием-
работодателем ООО «Прометей
Сити ГК «LES Art Resort»**

Директор ГК
должность



Е.А. Исмагилова
ФИО

2023 год

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПОДОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ А.В.НИКУЛИНА»

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГБПОУ МО «Подольский
колледж имени А.В. Никулина»

/ П.А.Феоктистов

«30» августа 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования
срок обучения 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 6 от 30.06.2023 г.

**Утверждено Приказом ГБПОУ МО
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»**

приказ № 308-ОД от 30.08.2023 г.

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1. Учебный план	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	
5.3. Календарный учебный график.....	
5.4. Рабочая программа воспитания	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение1.Матрица компетенции выпускника	
Приложение2.Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение3.Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение4.Рабочая программа воспитания	
Приложение5.Содержание ГИА	
Приложение6.Дополнительный профессиональный блок <i>(разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)</i>	

Раздел 1. Общие положения

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

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе *основного общего образования* образовательной организацией на основе требований *федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО* с учетом получаемой *специальности* и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования; ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина; П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации; ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Выпускник образовательной программы по квалификации «*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*» осваивает основные виды деятельности: *Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Формы обучения: *очная*. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: *специалист по поварскому и кондитерскому делу – 5940 академических часов*.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на баз основного общего образования по квалификации: *специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 10 месяцев*.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.01	Знания: 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.	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: 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	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Уо 08.01	Умения: 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 специальности
		Зо 08.01	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение

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

	Уо 11.07	определять источники финансирования
	Зо 11.01	Знания: основы предпринимательской деятельности;
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Зо 11.05	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

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

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

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

		У 1.2.01	Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		З 1.2.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования,
			экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Н 1.3.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
З 1.3.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

		3 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		3 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов;
		3 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		У 1.4.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов,
			вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

	У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 1.4.09	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
	У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
	З 1.4.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка,
		заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
	З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

		З 1.4.06	правила организации проработки рецептов;
		З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		У 2.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

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

		3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 2.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 2.1.07	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 2.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		3 2.1.11	правила утилизации отходов;
		3 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 2.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 2.2.01	<p>Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	У 2.2.01	<p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	У 2.2.02	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	У 2.2.03	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p>
	У 2.2.04	<p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	У 2.2.05	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	У 2.2.06	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p>
	У 2.2.07	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	У 2.2.08	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	У 2.2.09	<p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p>

		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;
		У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.2.19	консультировать потребителей;
		У 2.2.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		З 2.2.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		3 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		3 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		3 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение	Н 2.3.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		У 2.3.01	Умения:
	горячих соусов сложного ассортимента		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать
	недоброкачественную продукцию;
У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;
У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.3.20	консультировать потребителей;
У 2.3.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
З 2.3.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
З 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
З 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
З 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
		3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		3 2.3.20	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
		3 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Н 2.4.01	Навыки/Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

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

		У 2.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.4.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп,
			бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.4.16	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

	У 2.4.17	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.4.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.4.19	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
	У 2.4.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	У 2.4.21	консультировать потребителей;
	У 2.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	З 2.4.01	Знания: процессы приготовления, творческого
		оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
	З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
	З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;

		3 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		3 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		3 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.4.12	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд	Н 2.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 2.5.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.5.09	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.5.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

	У 2.5.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.5.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	У 2.5.16	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.5.17	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.5.19	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
	У 2.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	У 2.5.21	консультировать потребителей;
	У 2.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	З 2.5.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.5.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		3 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		3 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		3 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

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

		У 2.6.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		У 2.6.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.6.17	контролировать температуру подачи
			горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.20	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.21	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		У 2.6.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.6.23	консультировать потребителей;
		У 2.6.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.6.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		3 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.6.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.6.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 2.6.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 2.6.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 2.6.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		3 2.6.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 2.6.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		3 2.6.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.6.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		3 2.6.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
		3 2.6.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.19	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.22	правила упаковки на вынос,
			маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.6.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации	Н 2.7.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	У 2.7.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	различных категорий потребителей,	У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	видов и форм обслуживания	У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

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

		3 2.7.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 2.7.22	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
		3 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять	Н 2.8.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации
разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
		У 2.8.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

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

		3 2.8.06	правила организации проработки рецептур;
		3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 3.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

	У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 3.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	У 3.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	З 3.1.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

		3 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		3 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		3 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		3 3.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
		3 3.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 3.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение	Н 3.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей,	У 3.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	видов и форм обслуживания.	У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в
			соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

	У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
	У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;
	У 3.2.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	У 3.2.16	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;
	У 3.2.17	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.2.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
	У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
	У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	У 3.2.21	консультировать потребителей;
	У 3.2.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	З 3.2.01	Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок

		сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.2.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.2.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.2.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.2.06		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
3 3.2.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
3 3.2.08		варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.2.09		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
3 3.2.10		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.2.11		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.2.12		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.13		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.14		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.2.15		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
3 3.2.16		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;

		3 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		3 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		3 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного
			ассортимента;
		3 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		3 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 3.2.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.3.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

	У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
	У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов
		на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;
	У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
	У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;

	У 3.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов;
	У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
	У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;
	У 3.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	У 3.3.23	консультировать потребителей;
	У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	З 3.3.01	Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;

3 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
3 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
3 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
3 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
3 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;
3 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

		3 3.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.4.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.4.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	и форм обслуживания	У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных
			закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У 3.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;
У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость

		канапе, холодных закусок;
У 3.4.21		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
У 3.4.22		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.4.23		консультировать потребителей;
У 3.4.24		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
З 3.4.01		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
З 3.4.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З 3.4.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
З 3.4.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 3.4.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 3.4.06		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
З 3.4.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
З 3.4.08		варианты подбора пряностей и приправ;
З 3.4.09		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
З 3.4.10		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

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

	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	Н 3.5.01	<p>Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		У 3.5.01	<p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>
	категорий потребителей, видов		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	и форм обслуживания	У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 3.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.5.21	консультировать потребителей;
		У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.5.01	Знания: процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного

			сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

	3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 3.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 3.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3 3.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3 3.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
	3 3.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
	3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

		3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.6.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.6.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

		3 3.6.01	<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		3 3.6.02	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		3 3.6.03	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		3 3.6.04	<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		3 3.6.05	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		3 3.6.06	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		3 3.6.07	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		3 3.6.08	<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		3 3.6.09	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		3 3.6.10	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p>
		3 3.6.11	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>

	3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	3 3.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	3 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	3 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
	3 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	3 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	3 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	3 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	3 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	3 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	3 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
	3 3.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 3.7.01	<p>Навыки/Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
	У 3.7.01	<p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	
У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;	
У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
	У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	З 3.7.01	Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
	З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
	З 3.7.05	правила организации проработки рецептур;
	З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

		У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 4.1.01	Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

		3 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 4.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 4.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		3 4.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
		3 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 4.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Н 4.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

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

	У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
	У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом;
	У 4.2.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
	У 4.2.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
	У 4.2.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;
	У 4.2.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	У 4.2.19	контролировать температуру подачи холодных десертов;
	У 4.2.20	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 4.2.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 4.2.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
	У 4.2.23	рассчитывать стоимость холодных десертов;
	У 4.2.24	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
	У 4.2.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	У 4.2.26	консультировать потребителей;
	У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

		3 4.2.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;		
3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;		
3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;		
3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;		

		3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.21	правила общения с потребителями;
		3 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.2.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Н 4.3.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		У 4.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

форм
обслуживания

У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.3.09	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;

У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;
У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов;
У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.3.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов;
У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 4.3.23	консультировать потребителей;
У 4.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
З 4.3.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного

			ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

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

обслуживания	У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
	У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать,
		осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.4.08
	У 4.4.09	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	У 4.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
	У 4.4.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
	У 4.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;

		У 4.4.13	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;
		У 4.4.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.18	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
		У 4.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.4.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;

		3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.4.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 4.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;

У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

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

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

		вынос;
		3 4.5.16 методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.17 температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.18 правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.19 правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.5.20 базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе	Н 4.6.01 Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.6.02 ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		У 4.6.01 Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.6.02 подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 4.6.03 соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 4.6.04 выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

	У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
	З 4.6.01	Знания: процессы разработки, адаптации и
		презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
	З 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

		3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		3 4.6.05	правила организации проработки рецептов;
		3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента
		У 5.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;

У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
У 5.1.10	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
З 5.1.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной

		безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
3 5.1.03		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
3 5.1.04		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
3 5.1.05		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
3 5.1.06		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3 5.1.07		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3 5.1.08		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
3 5.1.09		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
3 5.1.10		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
3 5.1.11		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
3 5.1.12		правила утилизации отходов;
3 5.1.13		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		3 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять	Н 5.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления и хранения
	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;

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

		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		З 5.2.01	Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного	Н 5.3.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

	хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 5.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	сложного ассортимента;
У 5.3.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки,

	сервировки готовых изделий;
У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;

		У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать
			им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		З 5.3.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;

		3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 5.4.01	<p>Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		У 5.4.01	<p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

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

У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
З 5.4.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий

			сложного ассортимента;
		3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.4.06	закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 5.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования;

		У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.5.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий
			сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.5.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.5.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.5.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.5.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления,

	особенностей заказа;
У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.01	Знания: процессы приготовления, творческого
			оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

	У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
	У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
	З 5.6.01	Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
	З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
	З 5.6.06	правила организации проработки рецептур;
	З 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	З 5.6.09	правила расчета себестоимости

ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 6.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.01	Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
			обслуживания;
		У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;

У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
З 6.1.01	Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
З 6.1.03	классификация организаций питания;
З 6.1.04	стиль ресторанного меню;
З 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
З 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
З 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время;
З 6.1.08	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;
З 6.1.09	сезонность кухни и ресторанного меню;

		3 6.1.10	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		3 6.1.11	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		3 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		3 6.1.13	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		3 6.1.14	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		3 6.1.15	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		3 6.1.16	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 6.1.17	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		3 6.1.18	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Н 6.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
		У 6.2.01	Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями

		организации питания;
У 6.2.02		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У 6.2.03		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У 6.2.04		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У 6.2.05		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У 6.2.06		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
З 6.2.01		Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
З 6.2.02		дисциплинарные процедуры в организации питания;
З 6.2.03		методы эффективного планирования работы бригады/команды;
З 6.2.04		методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
З 6.2.05		методы эффективной организации работы бригады/команды;
З 6.2.06		способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
З 6.2.07		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
З 6.2.08		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
З 6.2.09		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
З 6.2.10		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;

		3 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		3 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		3 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		3 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Н 6.3.01	Навыки/Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;
		Н 6.3.03	проведение инвентаризации запасов
		У 6.3.01	Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;
	У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	

		3 6.3.01	Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		3 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		3 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		3 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		3 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);
		3 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		3 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		3 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		3 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		3 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
		3 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении);
		3 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и	Н 6.4.01	Навыки/Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

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

		3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала;
		3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		3 6.4.07	структуру организации питания;
		3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля;
		3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания;
		3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
		3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения;
		3 6.4.16	контрольные точки процессов
			производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров,	Н 6.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	У 6.5.01	Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
	У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
	У 6.5.03	оценивать результаты обучения;
	У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
	У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
	У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
	З 6.5.01	Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
	З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала;
	З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;
З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение;	
З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте;	
З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	
З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	

		3 6.5.08	правила составления программ обучения;
		3 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала;
		3 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		3 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		3 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД Выполнение работ по одной или	7 ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке	Н 7.1.01	Навыки/Практический опыт: подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации
нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар»	рабочего места повара.		питания
		Н 7.1.02	обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		У 7.1.01	Умения: проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 7.1.02	использовать посудомоечные машины
		У 7.1.03	чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
		З 7.1.01	Знания: назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

		3 7.1.02	требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.1.03	принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
		3 7.1.04	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Н 7.2.01	Навыки/Практический опыт подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.02	подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Н 7.2.03	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.04	выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.05	упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		Н 7.2.06	отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		У 7.2.01	Умения:
		У 7.2.02	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.03	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
		У 7.2.04	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
		У 7.2.05	производить обработку овощей, фруктов и грибов
		У 7.2.06	нарезать и формовать овощи и грибы

		У 7.2.07	подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.08	подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.09	подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.10	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
		У 7.2.11	готовить блюда и гарниры из овощей
		У 7.2.12	готовить каши и гарниры из круп
		У 7.2.13	готовить блюда из яиц
		У 7.2.14	готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
		У 7.2.15	готовить блюда из бобовых
		У 7.2.16	готовить блюда из рыбы
		У 7.2.17	готовить блюда из морепродуктов
		У 7.2.18	готовить блюда из мяса и мясных продуктов
		У 7.2.19	готовить блюда из домашней птицы
		У 7.2.20	готовить мучные блюда
		У 7.2.21	готовить горячие напитки
		У 7.2.22	готовить сладкие блюда
		У 7.2.23	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		У 7.2.24	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		У 7.2.25	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
		У 7.2.26	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		З 7.2.01	Знания: технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

		3 7.2.02	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.2.03	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
		3 7.2.04	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.2.05	правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
		3 7.2.06	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
		3 7.2.07	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.2.08	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		3 7.2.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		3 7.2.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования рабочего места повара к работе	Н 7.3.01	Навыки/Практический опыт: оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.3.02	составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.3.03	подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.3.01	Умения: прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	У 7.3.02	оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.03	разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.04	проводить обучение помощника повара на рабочем месте
	У 7.3.05	оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
	З 7.3.01	Знания: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	З 7.3.02	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	З 7.3.03	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
	З 7.3.04	требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий

	У 7.4.08	производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.09	оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 7.4.01	Знания: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	З 7.4.02	рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	З 7.4.03	технологии в молекулярной кухне

		3 7.4.04	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
		3 7.4.05	виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
		3 7.4.06	правила эксплуатации кухонных роботов
		3 7.4.07	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		3 7.4.08	принципы ХАССП в организациях общественного питания
		3 7.4.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ВД 8 Организация обслуживания в организациях питания	ПК 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		Навыки/Практический опыт:
		Н.8.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		Н.8.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		Н.8.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
			Умения:
		У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения

		У.8.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
			Знания:
		3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
		3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
		3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
			Навыки/Практический опыт:
		Н.8.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		Н.8.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
		Н.8.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.8.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			Умения:
		У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально
		У.8.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
		У.8.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
		У.8.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
		У.8.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
		У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном
	ПК 8.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов		

			режиме и на
		3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
		3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
ПК 8.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания			Навыки/Практический опыт:
		Н.8.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.8.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		Н.8.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
			Умения:
		У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)

		У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
			Знания:
		3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		3.8.3.03	методы организации труда официантов
		3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		3.8.3.05	способы подачи блюд
		3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.3.08	кулинарную характеристику блюд
		3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК 8.4		Навыки/Практический опыт:
	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и	Н.8.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	торгово-технологическое	Н.8.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий

оборудование в процессе обслуживания	Н.8.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
	Н.8.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
	Н.8.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.8.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.8.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
	Н.8.4.08	приготовления и подачи простых закусок
	Н.8.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения:
	У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
	У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами

	У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию

		У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
			Знания:
		3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	ПК 8.5 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями		Навыки/Практический опыт:
		Н.8.5.01	оформления отчетно-финансовых документов
			Умения:
		У.8.5.01	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
			Знания:
		3.8.5.01	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	ПК 8.6 Производить расчет с потребителем, используя		Навыки/Практический опыт:
		Н.8.6.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		Н.8.6.02	принятия и оформления платежей
			Умения:
	различные формы расчета	У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем

		У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
			Знания:
		3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
			Навыки/Практический опыт:
		Н.8.7.01	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.8.7.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
			Умения:
		У.8.7.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.8.7.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		У.8.7.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
			Знания:
		3.8.7.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
		3.8.7.02	технологии приготовления смешанных и горячих напитков
		3.8.7.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
	ПК 8.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ОГСЭ.00	Социально-гуманитарный цикл	510	332	3-8
ОГСЭ.01	Основы философии	51	-	3
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	51	-	3
ОГСЭ.03	История	174	162	3-8
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	174	146	3-8
ОГСЭ.05	Физическая культура	60	24	5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	404	170	3-4
ЕН.01	Математика	85	30	3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	66	40	4
ЕН.03	Химия	173	70	
ЕН.04	Основы биохимии	80	30	
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	2326	1646	3-8
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	899	491	3-8
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	116	50	4-5
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	75	26	7-8
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	122	50	4
ОП.04	Организация обслуживания.	60	30	5
ОП.05	Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга	85	30	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	78	34	3-4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	66	50	4
ОП.08	Охрана труда	51	21	3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	78	36	3-4
ОП.10	Калькуляция и учет в общественном питании	68	34	3
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов.	100	40	4
ПМ.00	Профессиональный цикл	1427	1155	4-8
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	232	218	4-6

	блюد, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	86	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	144	132	5
УП.01	Учебная практика	72	72	6
ПП. 01	Производственная практика	72	72	6
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	256	230	5-6
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	114	100	5-6
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	142	130	6
УП.02	Учебная практика	72	72	6
ПП. 02	Производственная практика	144	144	6
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	244	228	5-7
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	114	100	5-6
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	130	128	6
УП.03	Учебная практика	72	72	6
ПП. 03	Производственная практика	108	108	7

ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	198	170	7
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	94	80	7
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	104	90	7
УП.04	Учебная практика	36	36	7
ПП. 04	Производственная практика	72	72	7
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	189	161	8
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	98	84	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	91	77	8
УП.ПМ.05	Учебная практика	36	36	8
ПП.ПМ.05	Производственная практика (по профилю специальности)	108	108	8
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	164	120	7-8
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	134	120	7
ПП.ПМ.06	Производственная практика (по профилю специальности)	36	28	8
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих	144	144	5
УП.07	Учебная практика	72	72	5

ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	72	144	5
ПДП.	Производственная практика (преддипломная)	144	72	8
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	216	144	
ГИА.01	Итоговый государственный междисциплинарный экзамен (демонстрационный)		216	8
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			8
Итого (минимальные требования):		4398	3560	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»)	66	58	7,8
Объем образовательной программы		5940	3618	
Срок обучения		3г.10 мес.	3г.10 мес.	1-8

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	ОГСЭ.01 Основы философии	11	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2.	ОГСЭ.02 История	15	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	18	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4.	ОГСЭ.04 Физическая культура	14	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5.	ОГСЭ.05 Психология общения	20	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	16	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

			навыков
7.	ЕН.03 Химия	43	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
8.	ЕН.04 Основы биохимии	80	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
9.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	47	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
10.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	15	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
11.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	28	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
12.	ОП.04 Организация обслуживания.	10	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
13.	ОП.05 Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга	25	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
14.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	28	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
15.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	16	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
16.	ОП.08 Охрана труда	15	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

			навыков
17.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	10	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
18.	ОП.10 Калькуляция и учет в общественном питании	18	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
19.	ОП.11 Товароведение пищевых продуктов.	50	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
20.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ас-ассортимента	122	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
21.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	172	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
22.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	200	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
23.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	156	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
24.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	118	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

25.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	30	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
Итого		1294	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Производственная практика Виды работ: 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка 3. Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 4. Первичная обработка плодовых, салатных десертных овощей и грибов. Форма их нарезки 5. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья 6. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из рыбы и из	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	6	ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»	Заведующие производством

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	<p>нерыб-ного водного сырья</p> <p>7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширо-вания</p> <p>8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее</p> <p>9. Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши</p> <p>10. Обработка и подготовка субпродуктов</p> <p>11. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса</p> <p>12. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса</p> <p>13. Обработка и подготовка домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>14. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи</p> <p>15. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы и дичи</p>						
2	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда;</p> <p>2. Приготовление бульонов. (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный бульон. Приготовление отваров (грибной отвар)</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов</p>	ПМ.02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	144	6	<p>ООО «Прометей – Сити ГК «LES ArtResort»</p>	<p>Заведующие производством</p>

<p>Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок.</p> <p>4. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей.</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями</p> <p>6. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных</p> <p>7. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов</p> <p>8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p> <p>9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов</p> <p>10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, из творога</p> <p>12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из</p>		<p>обслуживания</p>				
---	--	---------------------	--	--	--	--

	<p>муки</p> <p>13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной жареной, запеченной рыбы</p> <p>14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, в жареном, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без)</p> <p>16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>						
3	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда;</p> <p>2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>3. Приготовление и непродолжительное хранение салатных заправок, холодных соусов, масленных смесей</p> <p>4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов</p> <p>6. Приготовление,</p>	ПМ.03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	108	7	<p>ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»</p>	<p>Заведующие производством</p>

	<p>оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегретов)</p> <p>7. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе.</p> <p>8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра</p> <p>9. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями</p> <p>10. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей</p> <p>11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди</p> <p>13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.</p> <p>14. Приготовление, оформление и отпуск закусок блюд из мяса.</p>						
4	<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	ПМ.04	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	72	7	<p>ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»</p>	<p>Заведующие производством</p>

<p>2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желеированных сладких блюд: желе, муссов.</p> <p>3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука.</p> <p>4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских</p> <p>5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.</p> <p>6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента</p> <p>7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд сложного ассортимента</p> <p>8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных.</p> <p>9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.</p> <p>10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей.</p> <p>11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>12. Приготовление, оформление, отпуск и</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>презентация безалкогольных коктейлей.</p> <p>13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.</p>						
5	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана</p> <p>3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных.</p> <p>4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.</p> <p>5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p> <p>6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирогов</p> <p>7. Приготовление,</p>	ПМ.05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	108	8	ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»	Заведующие производством

оформление, отпуск и презентация кулебяки.						
8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация кексов.						
9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация куличей						
10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация ромовой баба.						
11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире						
12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий						
13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из слоеного пресного и дрожжевого теста.						
14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из вафельного теста.						
15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста.						
16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из песочного теста.						
17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из						

	<p>бисквитного теста.</p> <p>18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста.</p> <p>19. Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста.</p> <p>20. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных.</p> <p>21. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов.</p> <p>22. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных тортов.</p> <p>23. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных пирожных</p>						
6	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного</p>	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	8	ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»	Заведующие производством

<p>питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Составление акта проработки.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и</p>						
---	--	--	--	--	--	--

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

<p>предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>						
7	<p><u>Производственная практика</u> <u>Виды работ:</u> 1.Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2.Обработка и подготовка домашней птицы. 3.Обработка пищевых отходов птицы. 4.Обработка и подготовка дичи. 5.Приготовление крупнокусковых п/ф из домашней птицы. 6.Формовка тушек птица (заправка). 7.Приготовление порционных п/ф из домашней птицы. 8.Приготовление мелкокусковых п/ф из домашней птицы. 9.Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из неё. 10.Приготовление кнельной массы из птицы и п/ф из неё.</p>	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	144	5	ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»	Заведующие производством

8	<p>Производственная практика раздела Виды работ 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Методы и формы обслуживания в баре. 6. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей.</p>	ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	36	8	ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»	Заведующие производством
---	---	-------	---	----	---	--	--------------------------



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Учебная
Практика



Производственная
Практика

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда; экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства; организации

хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;

Лаборатории:

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

Мастерские:

поварское дело; кондитерское дело; ресторанный сервис

Спортивный комплекс**Залы:**

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкаф для хранения пособий	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
3	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	МФУ	По технической документации

2	Стилусы	По технической документации
3	Мышь оптическая компьютерная	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практические пособия	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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

Кабинет «Организация хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения муляжей	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Мультимедийный проектор и экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Документ - камера	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения инвентаря	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
3	Интерактивный комплекс	По технической документации
4	Вычислительный блок интерактивного комплекса	По технической документации
Дополнительное оборудование		

1	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы	Образцы
2	Муляжи	Муляжи продуктов
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Стол	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения учебных пособий	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкаф для хранения муляжей	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
3	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
4	Мультимедийный проект	По технической документации
5	Экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы	Образцы
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

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

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

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

«Библиотека»

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

«Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	Стандартные

2	Трибуна	Стандартная
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Акустическая система	По технической документации
2	Усилители мощности	По технической документации
3	Эквалайзер	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
5	Экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	МФУ (принтер, сканер, копир)	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартные
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
Дополнительное оборудование		
3	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол производственные	По технической документации
2	Стеллажи	По технической документации
3	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью	По технической документации
4	Пароконвектомат	По технической документации
5	Плита индукционная	По технической документации
6	Шкаф холодильный	По технической документации
7	Весы настольные электронные	По технической документации
8	Планетарный миксер	По технической документации

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

Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты

Лаборатория «Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стулья	Стандартные
3	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
4	Мойка	По технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
3	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации
5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Блендер ручной	По технической документации
7	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллаж	По технической документации
9	Мойка односекционная	По технической документации
10	Набор разделочных досок	По технической документации
11	Гастроёмкости с крышкой из нержавеющей стали с крышкой	По технической документации
12	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
13	Посуда для подачи блюд	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Машина посудомоечная	По технической документации
2	Стол-подставка под пароконвектомат	По технической документации
3	Весы для молекулярной кухни	По технической документации

4	Горелка профессиональная	По технической документации
5	Кремер-сифон	По технической документации
6	Ручная машинка для приготовления пасты	По технической документации
7	Термометр инфракрасный	По технической документации
8	Темометр (щуп)	По технической документации
9	Гриль сковорода для индукционных плит	По технической документации
10	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
11	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
12	Микроволновая печь	По технической документации
13	Фритюрница	По технической документации
14	Слайсер	По технической документации
15	Мясорубка	По технической документации
16	Блендер стационарный	По технической документации
17	Соковыжималка шнековая	По технической документации
18	Вакуумный упаковщик	По технической документации
19	Кофемолка	По технической документации
20	Дегидратор	По технической документации
21	Термомиксер	По технической документации
22	Погружной термостат	По технической документации
23	Коптильный пистолет	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Плакаты	Печатные плакаты
3	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Лаборатория «Кондитерский дизайн»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя угловой с тумбой	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартный
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		

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

6.1.2.4 Оснащение мастерских Мастерская «Поварское дело».

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

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

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

Мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
2	Стол для презентации	По технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Веб-камера	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации
5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Доска для темперирования	По технической документации
6	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллажи	По технической документации
9	Тележка-шпилька	По технической документации
10	Стол моечный с ванной	По технической документации
11	Ванна для растапливания шоколада	По технической документации
12	Блендер погружной	По технической документации
13	Лампа для карамели	По технической документации
14	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Микровесы	По технической документации
2	Кутгер	По технической документации

3	Пирометр лазерный	По технической документации
4	Аэрограф кондитерский	По технической документации
5	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
6	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
6	Микроволновая печь	По технической документации
8	Карамелизатор	По технической документации
9	Фен строительный	По технической документации
10	Краскорпульт пневматический	По технической документации
11	Компрессор	По технической документации
12	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Мастерская «Ресторанный сервис»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол учительский	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартный
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Телевизор	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол (прямоугольный) банкетный складной	По технической документации
2	Стол квадратный	По технической документации
3	Банкетные стулья	По технической документации
4	Стеллаж	По технической документации
5	Столовая посуда	По технической документации
6	Столовые приборы	По технической документации
6	Столовый текстиль	По технической документации

8	Барный инвентарь	По технической документации
9	Барная посуда	По технической документации
10	Стол коктейльный	По технической документации
11	Барная стойка (стационарная)	По технической документации
12	Стол - стойка под кофе машину	По технической документации
13	Кофе машина	По технической документации
14	Кофемолка - электрическая	По технической документации
15	Шкаф холодильный	По технической документации
16	Посудомоечная машина	По технической документации
17	Льдогенератор	По технической документации
18	Мойка	По технической документации
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях технологического профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Ресторанный сервис» (или их аналогов).

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

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

Наименование рабочего места, участка «Производственные помещения: холодный и горячий цеха ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол производственные	Стандартный

2	Стеллажи	Стандартные
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Шкаф холодильный	По технической документации
5	Весы настольные электронные	По технической документации
6	Планетарный миксер	По технической документации
7	Блендер ручной погружной	По технической документации
8	Посуда	По технической документации
9	Набор разделочных досок	По технической документации
10	Посуда для подачи блюд	По технической документации
11	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
2	Посудомоечная машина купольная	По технической документации
3	Стол предмоечный	По технической документации
4	Стол для посудомоечной машины	По технической документации
5	Ванна моечная	По технической документации
6	Микроволновая печь	По технической документации
7	Фритюрница	По технической документации
8	Слайсер	По технической документации
9	Мясорубка	По технической документации
10	Блендер стационарный	По технической документации
11	Соковыжималка	По технической документации
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	По технической документации
13	Кофемолка	По технической документации
14	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
15	Макароноварка	По технической документации
16	Рисоварка	По технической документации
17	Плита индукционная WOK	По технической документации
18	Ларь морозильный	По технической документации
19	Дегидратор	По технической документации
20	Шкаф универсальный	По технической документации
21	Гриль саламандра	По технической документации

22	Подставка для разделочных досок	По технической документации
23	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
24	Термометр инфракрасный	По технической документации
25	Часы настенные электронные	По технической документации
26	Термометр (щуп)	По технической документации
27	Кулер (холодная/горячая вода)	По технической документации
28	Кремер - сифон	По технической документации
29	Термомиксер	По технической документации
30	Настольный куттер	По технической документации
31	Настольный бликсер	По технической документации
32	Жироуловитель	По технической документации
33	Водоумягчитель	По технической документации
34		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от

29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

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

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

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

У 1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям
	подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;
У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

	У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
	У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
	У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
	У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
	У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
	У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
	У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
	У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 1.4.09	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
	У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
Знать	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления

	опасными факторами (система ХАССП);
3 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
3 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
3 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
3 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций;
3 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
3 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
3 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
3 1.1.11	правила утилизации отходов;
3 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
3 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
3 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
3 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
3 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
3 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
3 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
3 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
3 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
3 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

3 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
3 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов;
3 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 1.4.06	правила организации проработки рецептов;
3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
3 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов

Всего часов 376
в том числе в форме практической подготовки 362

Из них на освоение МДК 218
в том числе самостоятельная работа 0
практики, в том числе учебная 72
производственная 72

Промежуточная аттестация 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1-11	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	86	86	86	44		2		
ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	132	132	132	76		14		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	14							
	Всего:	376	362	218	120		14	72	72

²Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		88/88		
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по междисциплинарному курсу		88/88		
Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	14		
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов.	6	ОК 1-11 ПК 1.1	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13
	2. Принципы производства и сочетаемости ингредиентов. Технологические документы.			
	Практические занятия	8		
	1. Оформление технологических карт.	4		Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06
2. Оформление технико -технологических карт.	4		Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02	
Содержание		24		Н 1.1.01- Н 1.1.04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Тема 1.2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов	1. Организация работы овощного цеха.	10	ОК 1-11 ПК 1.1	У 1.1.01- У 1.1.09
	2. Организация работы мясного цеха.			З 1.1.01- З 1.1.13
	3. Организация работы рыбного цеха.			Н 1.2.01- Н 1.2.03
	4. Организация работы птицегольевого цеха.			У 1.2.01- У 1.2.09
	5. Особенности работы мясо-рыбного цеха.			З 1.2.01- З 1.2.06
	Практические занятия	14		Уо 01.01- Уо 01.09
	1. Организация рабочего места повара для приготовления овощных п/ф.	2		Зо 01.01- Зо 01.06
	2. Организация рабочего места повара при приготовлении крупных п/ф из рыбы.	2		Уо 02.01- Уо 02.07
	3. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из рыбы.	2		Зо 02.01- Зо 02.03
	4. Организация рабочего места повара для приготовления крупнокусковых п/ф из мяса.	2		Уо 03.01- Уо 03.03
	5. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из мяса.	2		Зо 03.01- Зо 03.03
	6. Организация рабочего места повара при приготовлении рубленных п/ф из мяса.	2		Уо 04.01- Уо 04.02
	7. Составить требование на сырье и расходные материалы в кладовую в соответствии с заказом.	2		Зо 04.01- Зо 04.02
		Уо 05.01		
Тема 1.3 Техническое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов	Содержание	28	ОК 1-11 ПК 1.1	Н 1.1.01- Н 1.1.04
	1. Виды, назначение технологического оборудования	14		У 1.1.01- У 1.1.09
	2. Механическое оборудование овощного, рыбного, мясного цеха.			З 1.1.01- З 1.1.13
	3. Весоизмерительное оборудование. Санитарные требования к инвентарю, посуде.			Н 1.2.01- Н 1.2.03
	Практические занятия	14		У 1.2.01- У 1.2.09
1. Изучение устройства и правил эксплуатации машины кухонной универсальной.	2	З 1.2.01- З 1.2.06		
		Уо 01.01- Уо 01.09		
		Зо 01.01- Зо 01.06		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	2. Изучение устройства и правил эксплуатации машины овощемоечной. 3. Изучение устройства и правил эксплуатации электрической пилы. 4. Изучение устройства и правил эксплуатации фаршемешалки. 5. Изучение устройства и правил эксплуатации вакууматора. 6. Таблица на отличительные особенности механического оборудования. 7. Таблица на отличительные особенности холодильного оборудования.	2 2 2 2 2 2		Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Характеристика методов кулинарной обработки. 2. Характеристика технологических процессов обработки сырья. 3. Основные правила обработки продуктов. 4. Контроль качества и безопасности приготовления полуфабрикатов. 5. Замораживание и вакуумирование продуктов. Практические занятия 1. Расчёт отходов и потерь массы овощей. 2. Расчёт отходов и потерь массы рыбы. 3. Расчёт отходов и потерь массы мяса.	22 10 8 2 2 2	ОК 1-11 ПК 1.1, 1.4	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
					Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	4.	Расчёт отходов и потерь массы птицы.	2		
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			132/132		
МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			132/132		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов экзотических и редких видов	Содержание		24	ОК 1-11 ПК1.2	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	6		
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 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, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.			
	3.	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1 Обработка и нарезка картофеля и корнеплодов.</p> <p>2 Обработка капустных, луковых овощей.</p> <p>3 Обработка плодовых овощей.</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>		<p>Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02</p>
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья экзотических и редких видов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.</p>	<p>4</p> <p>4</p>	<p>ОК 1-11 ПК 1.2</p>	<p>Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции</p>	Содержание	24	ОК 1-11 ПК 1.3 ПК 1.4	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	6		
	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», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.			
	3. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы, полуфабрикатов из них.			
	4. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.			
	Лабораторные занятия	18		
	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных п/ф из рыбы	6		
	2. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё	6		
	3 Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление порционных п/ф.	6		
<p>Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов редких видов</p>	Содержание	6	ОК 1-11 ПК 1.2	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	6		
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.			
3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание,				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.</p>			<p>Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02</p>
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Обработка и приготовление крупнокусковых, порционных п/ф из мяса.</p> <p>2. Обработка и приготовление мелкокусковых п/ф из мяса.</p> <p>3. Приготовление п/ф из рубленой мясной массы с хлебом.</p> <p>4. Приготовление п/ф из рубленой мясной массы без хлебом</p>	<p>30</p> <p>6</p> <p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ОК 1-11 ПК 1.3 ПК 1.4</p>	<p>Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 1.2	Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. 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.	4		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	Содержание	22	ОК 1-11 ПК 1.3 ПК 1.4	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	4		
	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.			
	Лабораторные занятия	16		
	1. Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из птицы.	4		
3. Приготовление п/ф из филе птицы.	6			
4. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из нее.	6			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>Курсовая работа «Приготовление и способы реализации п/ф сложного ассортимента для предприятий общественного питания»</p> <p><u>Содержание пояснительной записки.</u> ВВЕДЕНИЕ 1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ 1. Характеристика предприятия общественного питания 2. Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем</p> <p>2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 1. Разработка технико-технологической карт на п/ф с расчетом пищевой и энергетической ценности 2. Характеристика и подготовка сырья 3. Описание технологического процесса приготовления п/ф с использованием современного оборудования 4. Требование к органолептические показатели п/ф 5. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда 6. Система контроля качества п/ф 7. Составление технологических схем</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ</p>		20		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>			
<p>Учебная практика УП. ПМ. 01 Виды работ: 1 Инструктаж по охране труда; 2 Первичная обработка клубнеплодов и их нарезка 3 Первичная обработка корнеплодов и их нарезка 4 Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки</p>		72	ОК 1-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
5 Первичная обработка плодовых овощей. Форма их нарезки 6 Первичная обработка салатных десертных овощей. 7 Первичная обработка грибов. Форма их нарезки 8 Обработка чешуйчатой рыбы 9 Обработка бесчешуйчатой рыбы 10 Обработка нерыбного водного сырья 11 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы 12 Приготовление полуфабрикатов рыба для жаренная 13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 14 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 15 Приготовление кнельной массы и полуфабрикаты из нее 16 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья 17 Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 18 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса 19 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 20 Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины 21 Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины 22 Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины 23 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 24 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 25 Обработка и подготовка субпродуктов 26 Обработка и подготовка домашней птицы 27 Обработка и подготовка дичи и кролика 28 Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи 29 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 30 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы и дичи 31 Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы из домашней птицы и дичи				Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Производственная практика ПП.ПМ. 01 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка 3. Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 4. Первичная обработка плодовых, салатных десертных овощей и грибов. Форма их нарезки 5. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья 6. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 9. Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 10. Обработка и подготовка субпродуктов 11. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 13. Обработка и подготовка домашней птицы, дичи и кролика 14. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи 15. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы и дичи 	72	72	ОК 1-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Н 1.1.01- Н 1.1.04 У 1.1.01- У 1.1.09 З 1.1.01- З 1.1.13 Н 1.2.01- Н 1.2.03 У 1.2.01- У 1.2.09 З 1.2.01- З 1.2.06 Уо 01.01- Уо 01.09 Зо 01.01- Зо 01.06 Уо 02.01- Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01- Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01- Зо 06.03 Уо 07.01- Уо 07.02 Зо 07.01- Зо 07.03 Уо 08.01- Уо 08.03 Зо 08.01- Зо 08.03 Уо 09.01- Уо 09.02 Зо 09.01- Зо 09.02
Промежуточная аттестация МДК 01.01. зачет – 4 семестр		2		
Консультации МДК 01.02.		4		
Промежуточная аттестация МДК 01.02. экзамен - 5 семестр		8		
Курсовая работа ПМ.01– 5 семестр				
Аттестация по практикам не входит в общее число зачетов.				
Всего по ПМ.01		376		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2019г – 192с.
2. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2019г – 256 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://restoran.ru>;
2. <https://kuxarka.ru>;
3. <https://povar.ru>;
4. <https://www.gastronom.ru>;
5. <https://www.chefs.ru>;
6. <http://www.prorestoran.com>.
7. ЭОР: Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Академия, 2015 г.
8. ЭОР: Приготовление блюд из рыбы. М.: Академия, 2015 г.
9. ЭОР: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандарт информ, 2014 г.
2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2018 г.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2014 г.
4. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения 	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – контролировать качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – обеспечивать ресурсосбережения в процессе обработки сырья 	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать, вести процессы приготовления согласно заказу, подготавливать к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; – контролировать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов, хранить готовой продукции с учетом требований к безопасности. 	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсового проекта, экзамена
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	– разрабатывать, адаптировать рецептуры полуфабрикатов с	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести расчеты, оформление и презентацию результатов проработки 	<p>лабораторных занятий) Итоговый контроль в форме защиты курсового проекта, экзамена</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования 	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством,</p>

коллегами, руководством, клиентами	профессиональной деятельности	выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	<ul style="list-style-type: none"> – применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья 	Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- заданий экзамена по модулю;
---	--	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
---------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов;
У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;
У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.2.19	консультировать потребителей;
У 2.2.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;

У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;
У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.3.20	консультировать потребителей;
У 2.3.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

	бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.4.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.4.16	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.4.17	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.4.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

У 2.4.19	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
У 2.4.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.4.21	консультировать потребителей;
У 2.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,
	региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.5.09	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.5.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

У 2.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.5.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.5.16	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.17	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
У 2.5.19	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
У 2.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.5.21	консультировать потребителей;
У 2.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении

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

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

	У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 2.7.21	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
	У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	У 2.7.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 2.8.10	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
	У 2.8.11	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
3 2.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
3 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3 2.1.07	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
3 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
3 2.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
3 2.1.11	правила утилизации отходов;
3 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
3 2.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
3 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
3 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;

3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
3 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
3 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
3 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;

3 2.3.20	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
3 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
3 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 2.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
3 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
3 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
3 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
3 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
3 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 2.4.12	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

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

3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.6.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.6.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.6.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.6.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.6.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
3 2.6.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.6.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.6.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
3 2.6.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 2.6.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.19	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 2.6.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 2.6.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

3 2.6.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.7.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.7.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
3 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
3 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

3 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.22	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
3 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
3 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 2.8.06	правила организации проработки рецептур;
3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Всего часов 472
в том числе в форме практической подготовки 444

Из них на освоение МДК 230
в том числе самостоятельная работа 0
практики, в том числе учебная 72
производственная 144
Промежуточная аттестация 26

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	100	100	100	50		14			
ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 1-11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	130	130	130	40		12			
	Учебная практика	72	72					72		
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	26								
	Всего:	472	444	230	90		26	72		144

¹Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		102/102		
МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		102/102		
Тема 1.1 Классификация и характеристика процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	22		
	1. Формирование качества кулинарной продукции. Классификация	10	ОК 1-11 ПК 2.1 ПК 2.8	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	2. Технологические основы производства продукции.			
	3. Формирование качества кулинарной продукции.			
	4. Способы кулинарной обработки продуктов			
	5. Классификация способов тепловой обработки			
	6. Классификация способов тепловой обработки			
	Практические занятия	12		
	1. Адаптация рецептур блюд в соответствии взаимозаменяемости продуктов.	4		
	2. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменения выхода блюда.	4		
3. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением различных категорий потребителей.	2			
4. Адаптация рецептур блюд в соответствии с использования сезонных продуктов.	2			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Тема 1.2 Свойства основных веществ, их изменение при кулинарной обработке	Содержание	12	ОК 1-11 ПК 2.1	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Белки. Роль в формировании качества продукции	8		
	2. Жиры. Роль в формировании качества готовой продукции			
	3. Углеводы. Роль в формировании качества готовой продукции			
	4. Роль воды в формировании качества готовой продукции			
	Практические занятия	4		
1. Расчёт пищевой ценности блюда	4			
Тема 1.3. Товароведческая характеристика пряностей и приправ	Содержание	10	ОК 1-11 ПК 2.1 ПК 2.8	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Правила использования пряностей	6		
	2. Сочетание и использование приправ и пряностей			
	3. Подбор пряных букетов			
	Практические занятия	4		
1. Товароведческая оценка качества пряностей.	4			
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение технологического	Содержание	44	ОК 1-11 ПК 2.1 ПК 2.8	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13
	1. Организация работы горячих цехов на предприятиях	14		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
процесса приготовления сложной кулинарной продукции	2.	Участки и линии в горячем цехе			Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	3	Организация работы соусного отделения			
	4	Организация рабочего места повара в горячем цехе			
	5.	Техника безопасности в горячем цехе			
	6	Санитарные требования к организации работы в горячем цехе			
	7.	Оборудование горячего цеха.			
	Практические занятия				
1	Планирование горячего цеха	2			
2	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих соусов	2			
3	Организация рабочего места повара для приготовления горячих соусов	2			
4	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих супов	2			
5	Организация рабочего места повара для приготовления горячих супов	2			
6	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из овощей.	2			
7	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из круп и макаронных изделий.	2			
8	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из яиц и творога.	2			
9	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из рыбы.	2			
10	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из мяса.	2			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	11 Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из птицы. 12 Организация рабочего места повара для приготовления 2 горячих блюд 13 Отработка умений безопасной эксплуатации индукционной плиты 14 Отработка умений безопасной эксплуатации пароконвектомата 15 Отработка умений безопасной эксплуатации фритюрницы	2 2 2 2 2		
Тема 1.5. Инновационные виды оборудования	Содержание 1 Основные направления использования оборудования при организации ресторанной продукции 2 Технология CookChill 3 Оборудование для молекулярной кухни 4 Стефан-гриль. Вакуумное маринование. 5 Технология Sous-vide. Пакоджетинг/ 6 Термомиксинг, ароматистилляция.	12 12	ОК 1-11 ПК 2.1	Н 2.1.01- Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.10 З 2.1.01- З 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		130/130		
МДК02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		130/130		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных супов	Содержание	18	ОК 1-11 ПК 2.2 ПК 2.8	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании супов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для супов промышленного производства	10		
	2. Методы и технология приготовления гарниров для супов.			
	3. Методы и технология приготовления супов. Заправочных, прозрачных, супов-пюре, сладких, холодных, молочных.			
	4. Требования к качеству и хранению супов.			
	Лабораторная работа	8		
	1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4		
2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре.	4			
Тема 2.2. Технология приготовления соусов	Содержание	6	ОК 1-11 ПК 2.3 ПК 2.8	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении соусов.	6		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для соусов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для соусов.			
3. Методы и технология приготовления соусов. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные.				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога	яиц и творога.			У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным блюдам из сыра, яиц и творога.			
	3. Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из сыра, яиц и творога.Оформление тарелки.			
	4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных блюд из сыра, яиц и творога, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд			
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Лабораторные работы			
1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога.	4	4		
Тема 2.5 Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий	Содержание	10	ОК 1-11 ПК 2.4 ПК 2.8	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из круп бобовых и макаронных изделий.	6		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из круп бобовых и макаронных изделий.			
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп бобовых и макаронных изделий.Оформление тарелки.			
	4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из круп бобовых и макаронных изделий, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З		
1	2	3	5			
рыбы и морепродуктов	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным горячим блюдам из рыбы и морепродуктов.			У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02		
	3. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы (отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого).Оформление тарелки.					
	4. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из морепродуктов.Оформление тарелки.					
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд					
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения.					
	Лабораторные работы				4	
	1 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы				4	
Тема 2.8 Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	Содержание		ОК 1-11 ПК 2.1- 2.7	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.4.01 Н 2.8.01- Н 2.8.03 У 2.1.01- У 2.1.10 У 2.4.01- У 2.4.22 У 2.8.01- У 2.8.11 З 2.1.01- З 2.1.13 З 2.8.01- З 2.8.09 З 2.4.01- З 2.4.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03		
	1. Значение использования быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.	6				
	2. Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка быстрозамороженной продукции и охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях. Охлажденные быстрозамороженной продукции, блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения.					
	3. Разогревание и реализация охлажденной продукции.					
	4. Особенности технологического процесса производства					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>2. Характеристика и подготовка сырья</p> <p>3. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования</p> <p>4. Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда</p> <p>5. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда</p> <p>6. Система контроля качества кулинарной продукции</p> <p>7. Составление технологических схем</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</p> <p>Список использованной литературы</p>				
<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>				
<p>Учебная практика УП. ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление бульонов. (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный бульон, 3. Приготовление отваров (грибной отвар) 4. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. 5. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 6. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок 7. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями 8. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных. 9. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 10. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, овощей и грибов 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных 		72	ОК 1-11 ПК 2.1- 2.8	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 				
<p>Производственная практика ПП.ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление бульонов. (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный бульон. Приготовление отваров (грибной отвар) 3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок. 4. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 5. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями 6. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных 7. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, из творога 		<p style="text-align: center;">144</p>	<p style="text-align: center;">ОК 1-11 ПК 2.1- 2.8</p>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной жареной, запеченной рыбы 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, в жареном, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика				
Консультации		4		
Промежуточная аттестация МДК 02.01. зачет - 5 семестр		2		
Промежуточная аттестация МДК 02.01. экзамен - 6 семестр		8		
Консультации		4		
Промежуточная аттестация МДК 02.02. экзамен - 6 семестр		8		
Курсовая работа ПМ.02– 6 семестр				
Аттестация по практикам не входит в общее число зачетов.				
Всего по ПМ.02		472		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд. центр «Академия», 2020 г.-256 с.
2. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2021 г.-240 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://restoran.ru>;
2. <https://kuxarka.ru>;
3. <https://povar.ru>;
4. <https://www.gastronom.ru>;
5. <https://www.chefs.ru>;
6. <http://www.prorestoran.com>.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2018 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения 	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета, экзамена
ПК 2.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать и вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– разрабатывать, адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – вести расчета, оформление и презентация результатов проработки	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), Итоговый контроль в форме защиты курсовой работы, экзамена
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,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством, выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа</p>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья 	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями	
Уметь	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производ-

	ства;
У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
У 3.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте
	производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
У 3.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;
У 3.2.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.2.16	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;
У 3.2.17	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.2.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.2.21	консультировать потребителей;
У 3.2.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;
У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;
У 3.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов;
У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;
У 3.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.3.23	консультировать потребителей;
У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;
У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 3.4.23	консультировать потребителей;
У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с

	рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
--	---

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

У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

	У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
	У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
Знать	З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	З 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	З 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 3.1.07	последовательность выполнения технологических операций;

3 3.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
3 3.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
3 3.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
3 3.1.11	правила утилизации непищевых отходов;
3 3.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
3 3.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
3 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.2.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
3 3.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
3 3.2.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.2.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
3 3.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.2.15	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
3 3.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

3 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
3 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
3 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 3.2.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
3 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
3 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
3 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
3 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
3 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;
3 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;

3 3.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
3 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
3 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
3 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
3 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
3 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;

3 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.5.01	процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.08	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
3 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 3.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 3.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 3.6.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
3 3.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
3 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

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

Всего часов 424
в том числе в форме практической подготовки 408

Из них на освоение МДК 228
в том числе самостоятельная работа 0
практики, в том числе учебная 72
производственная 108
Промежуточная аттестация 16

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 3.1- 3.7 ОК 1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента	100	100	100	50		14		
ПК 3.1- 3.7 ОК 1-11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	128	128	128	60		2		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	16							
	Всего:	424	408	228	110		16	72	108

¹Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента		102/102		
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		102/102		
Тема 1.1. Организация производственного процесса	Содержание 1 Типы и виды обслуживания в системе питания. Структура помещений	4	ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.7	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
Тема 1.2. Классификация холодной кулинарной продукции	Содержание 1 Классификация холодной кулинарной продукции. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок	6		
Содержание		16		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	
1	2	3	5		
Тема 1.3 Характеристика процессов приготовления холодной кулинарной продукции	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	4	ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.7	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.				
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.				
	Практические занятия				12
	1. Адаптация рецептур блюд в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов.	4			
	2. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением выхода блюда.	4			
	3. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением различных категорий потребителей.	2			
	4. Адаптация рецептур блюд в соответствии с использованием сезонных продуктов	2			
Зачёт					
Тема 1.4 Организация контроля качества	Содержание	28	ОК 1-11 ПК 3.1	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З																	
1	2	3	5																		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="450 464 488 627">1</td> <td data-bbox="490 464 1279 627">Товароведная характеристика (плодовоовощных товаров, рыбных, нерыбных, мясных, молочно-жировых товаров,</td> </tr> <tr> <td data-bbox="450 630 488 722">2</td> <td data-bbox="490 630 1279 722">Оценка качества холодной кулинарной продукции. Органолептический анализ контроля качества</td> </tr> <tr> <td data-bbox="450 726 488 954">3</td> <td data-bbox="490 726 1279 954">Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="450 957 1279 1010">Практические занятия</td> </tr> <tr> <td data-bbox="450 1013 488 1070">1</td> <td data-bbox="490 1013 1279 1070">Оценка качества салата из свежих овощей</td> </tr> <tr> <td data-bbox="450 1074 488 1129">2</td> <td data-bbox="490 1074 1279 1129">Оценка качества салата из варёных овощей</td> </tr> </table>	1	Товароведная характеристика (плодовоовощных товаров, рыбных, нерыбных, мясных, молочно-жировых товаров,	2	Оценка качества холодной кулинарной продукции. Органолептический анализ контроля качества	3	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	Практические занятия		1	Оценка качества салата из свежих овощей	2	Оценка качества салата из варёных овощей	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1283 464 1503 954">24</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1283 957 1503 1010">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1283 1013 1503 1070">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1283 1074 1503 1129">2</td> </tr> </table>	24	4	2	2		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1697 320 2107 459"> Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 </td> </tr> </table>	Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02
1	Товароведная характеристика (плодовоовощных товаров, рыбных, нерыбных, мясных, молочно-жировых товаров,																				
2	Оценка качества холодной кулинарной продукции. Органолептический анализ контроля качества																				
3	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.																				
Практические занятия																					
1	Оценка качества салата из свежих овощей																				
2	Оценка качества салата из варёных овощей																				
24																					
4																					
2																					
2																					
Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02																					
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодной кулинарной продукции	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="450 1133 1279 1169">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="450 1173 488 1404">1.</td> <td data-bbox="490 1173 1279 1404">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.</td> </tr> </table>	Содержание		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.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1283 1133 1503 1404">46</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1283 1173 1503 1404">12</td> </tr> </table>	46	12	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1507 1133 1693 1404">ОК 1-11 ПК 3.1</td> </tr> </table>	ОК 1-11 ПК 3.1	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1697 1173 2107 1404"> Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 </td> </tr> </table>	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02									
Содержание																					
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.																				
46																					
12																					
ОК 1-11 ПК 3.1																					
Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02																					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	2 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»			3о 01.01- 3о 01.06 3о 02.01- 3о 02.03 3о 03.01- 3о 03.03 3о 04.01- 3о 04.02
	Практические занятия	34		
	1. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных соусов	2		
	2. Организация рабочего места повара для холодных соусов инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок.	2		
	3. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления бутербродов	2		
	4. Организация рабочего места повара для приготовления бутербродов	2		
	5. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок.	2		
	6. Организация рабочего места повара для приготовления холодных закусок	2		
	7. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления салатов	4		
	8. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов	2		
	9. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд.	2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>специи и т.д.)</p> <p>3 Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4 Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>			
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов</p>	<p>24</p> <p>16</p>	<p>ОК 1-11 ПК 3.3</p>	<p>Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>1. Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.</p> <p>2. Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей.</p>	<p>8</p> <p>4</p> <p>4</p>		
<p>Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</p> <p>2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> <p>3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовления бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> <p>5. 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</p>	<p>42</p> <p>20</p>	<p>ОК 1-11 ПК 3.4</p>	<p>Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>			
	Лабораторные занятия	22		
	1. Приготовление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных.	4		
	2. Приготовление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди.	6		
	3. Приготовление и отпуск холодных закусок из рыбы, мяса, птицы.	6		
	4. Приготовление и отпуск региональных и авторских холодных закусок.	6		
	Содержание	14	ОК 1-11	Н 3.1.01- Н 3.1.03
Тема 2.4.	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и	10	ПК 3.5	У 3.1.01- У 3.1.10

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З		
1	2	3	5			
Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.			З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02		
	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. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд					
	5. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.					
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения.					
	Лабораторные занятия				6	
	1. Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.				6	
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы, дичи	Содержание		ОК 1-11 ПК 3.6	Н 3.1.01- Н 3.1.03 У 3.1.01- У 3.1.10 З 3.1.01- З 3.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.07 Уо 03.01-Уо 03.03 Уо 04.01-Уо 04.02		
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи	20				
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	8					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Учебная практика УП. ПМ. 03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1 Инструктаж по охране труда; 2 Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. 3 Приготовление, оформление и отпуск салатов. 4 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей 5 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из закусок из рыбы 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из закусок из сельди 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 9 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. 10 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 11 Приготовление, оформление и отпуск холодных и закусок из домашней птицы. 12 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. 		72	ОК 1-11 ПК3.1- 3.7	
Производственная практика ПП.ПМ. 03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 3. Приготовление и непродолжительное хранение салатных заправок, холодных соусов, масляных смесей 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегретов) 7. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных 		108	ОК 1-11 ПК3.1- 3.7	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
бутербродов – канапе. 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра 9. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 14. Приготовление, оформление и отпуск закусок блюд из мяса.				
Консультации МДК 03.01.		4		
Промежуточная аттестация МДК 03.01. зачет – 6 семестр		2		
Промежуточная аттестация МДК 03.01. экзамен – 6 семестр		8		
Промежуточная аттестация МДК 03.02. зачет - 6 семестр		2		
Аттестация по практикам не входит в общее число зачетов.				
Всего по ПМ.03		424		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Качурина Т.А. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Учебник для ср. проф. Образования, Москва: изд. центр «Академия», 2019 г.-256 с.

2. Семичева Г.П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.», Учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2019 г.-240 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <https://www.kuharka.ru/>
2. <https://www.restoran.ru/>
3. <https://povar.ru/>
4. <https://www.gastronom.ru/>
5. <https://www.chefs.ru/>

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2018 г.
2. Качурин аТ.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2014 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения 	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических), рефератов Итоговый контроль в форме зачета и экзамена</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– организовывать и вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических</p>

холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– разрабатывать, адаптировать рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – вести расчета, оформлению и презентации результатов проработки	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме зачета
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;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
		Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством, выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья 	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки, выпускная</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
---	--	--

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и под-готовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.
Уметь	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их

	квалификацией;
У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.2.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
У 4.2.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
У 4.2.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;
У 4.2.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.2.19	контролировать температуру подачи холодных десертов;
У 4.2.20	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.2.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.2.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.2.23	рассчитывать стоимость холодных десертов;
У 4.2.24	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
У 4.2.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 4.2.26	консультировать потребителей;
У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;

У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.3.09	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты
	для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;
У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов;
У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 4.3.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов;
У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 4.3.23	консультировать потребителей;
У 4.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.

У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.4.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.4.09	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.4.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
У 4.4.13	оценивать качество органолептическим способом;
У 4.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;
У 4.4.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков;
У 4.4.18	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
У 4.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 4.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом;

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

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

	сложного ассортимента;
3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
3 4.2.21	правила общения с потребителями;
3 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.2.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;

3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
3 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.19	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
3 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;

3 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
3 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.4.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;

3 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
3 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ;
3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
3 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
3 4.5.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
3 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 4.6.05	правила организации проработки рецептур;

3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

Всего часов 306
в том числе в форме практической подготовки 278

Из них на освоение МДК 170
в том числе самостоятельная работа 0
практики, в том числе учебная 36
производственная 72
Промежуточная аттестация 28

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.2-4.6 ОК 1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	80	80	80	40		14		
ПК 4.2-4.6 ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	90	90	90	50		14		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	28							
	Всего:	306	278	170	90		28	36	72

¹Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		100/100		
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		100,100		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	30		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	10	ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.6	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02 3 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05
	2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			
	3. Приём и оценка качества сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
	4. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
	5. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			
	Практические занятия	20		
	1. Адаптация рецептур десертов в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов.	4		
	2. Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменением выхода блюда.	4		
	3. Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменением различных категорий потребителей.	4		
	4. Адаптация рецептур десертов в соответствии с использованием сезонных продуктов.	4		
	5. Адаптация рецептур напитков в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов.	2		
	6. Адаптация рецептур напитков в соответствии с изменением выхода блюда.	2		
Тема 1.2	Содержание	70		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	
1	2	3	5		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	40	ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.6	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07	
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.			3о 02.02 3о 01.02 3 4.6.01 У 4.6.01	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			У 4.6.06 Н 4.6.01 3о 01.03 3о 02.03 Уо 02.06	
	Практические занятия		30		Уо 01.03 Уо 01.05
	1. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных напитков.	4			
	2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих сладких блюд.	6			
	3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.	6			
	4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.	4			
	5. Отработка умений безопасной эксплуатации миксера.	2			
	6. Отработка умений безопасной эксплуатации блендера.	2			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
	7.	Тренинг по организации хранения десертов и напитков.	2		
	8.	Отработка умений безопасной эксплуатации газовой горелки.	2		
	9.	Отработка умений пользования инструментами.	2		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			68/68		
МДК04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			68/68		
Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений для десертов и напитков	Содержание		12	ОК 1-11 ПК 4.2-4.6	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02 3 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 Зо 01.03 Зо 02.03
	1.	Классификация, ассортимент п/ф для приготовления декоративных украшений для десертов и напитков	6		
	2.	Приготовление декоративных украшений из различного вида теста, отделочных материалов, шоколада, соусов.			
	3.	Оценка качества декоративных украшений для десертов и напитков			
	4.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
Лабораторные занятия		6			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
				Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов	1. Приготовление декоративных украшений для десертов и напитков	6	ОК 1-11 ПК 4.2 ПК 4.6	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02 3 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05
	Содержание 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	36		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	18		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАСС)</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд.</p> <p>2. Приготовление и отпуск холодных авторских десертов сложного приготовления.</p> <p>3. Приготовление и отпуск региональных холодных десертов.</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>		
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы</p>	<p>20</p> <p>8</p>	<p>ОК 1-11 ПК 4.3 ПК 4.6</p>	<p>3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			<p>3о 02.02 3о 01.02 3 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 3о 01.03 3о 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	Лабораторные занятия	12		
	1. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд сложного приготовления.	6		
	2. Приготовление и отпуск горячих авторских десертов.	6		
Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков		32		
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	16	ОК 1-11 ПК 4.4 ПК 4.6	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02 3 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	8		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p align="center">Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>				Уо 01.05
	3. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.			
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Лабораторные занятия	8		
	1. Приготовление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента.	4		
	2. Приготовление и отпуск авторских холодных напитков.	4		
	Содержание	16		
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.	10	ОК 1-11 ПК 4.5 ПК 4.6	3 4.1.02 3 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			<p>Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02 З 4.6.01 У 4.6.01 У 4.6.06 Н 4.6.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05</p>
	Лабораторные занятия	6		
	1. Приготовление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента.	6		
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Учебная практика УП. ПМ. 04				
Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1 Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 2 Приготовление, оформление, отпуск, желированных сладких блюд 3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных холодных напитков. 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных холодных напитков. 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих безалкогольных напитков сложного ассортимента 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных горячих напитков сложного ассортимента. 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей. 		36	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6	
Производственная практика ПП.ПМ. 04				
Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд: желе, муссов. 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука. 		72	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных. 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд сложного ассортимента 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей. 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.				
Промежуточная аттестация МДК 04.01. экзамен –7 семестр				
Промежуточная аттестация МДК 04.02. экзамен - 7 семестр				
Аттестация по практикам не входит в общее число зачетов.				
Всего по ПМ.04		306		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатории: Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий, оснащенные в соответствии с п. п.

6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерские по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», оснащенные в соответствии с п.

6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Синицына А.В., Соколова Е. И. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: учебник для ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия», 2021 г.-304 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://www.ohranatruda.ru/>
2. [http://fcior.edu.ru/;](http://fcior.edu.ru/)
3. [http://www.jur-jur.ru/;](http://www.jur-jur.ru/)
4. <http://www.pitportal.ru/>
5. <https://www.kuharka.ru/>
6. <https://www.restoran.ru/>
7. <https://povar.ru/>
8. <https://www.gastronom.ru/>
9. <https://www.chefs.ru/>

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2014 г, 240 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2014 г.
3. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2018 г., 496 с.
4. ЭОР: Приготовление сладких блюд и напитков, М.: Академия, 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– обеспечивать наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– организовывать и вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических</p>

<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– разрабатывать, адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – вести расчеты, оформлению и презентации результатов проработки</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством, выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья 	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки,</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
	Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
Уметь	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;
	У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;

У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
У 5.1.10	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

У 5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,
	инструменты, посуду;
У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и
	праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,

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

	У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	У 5.5.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
	У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
	У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
	У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
	У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
	У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	У 5.5.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
	У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

	У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
	У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
Знать	З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
	З 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
	З 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	З 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 5.1.12	правила утилизации отходов;
	З 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
3 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
3 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
3 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

3 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.4.06	закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
3 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
3 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
3 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
3 5.6.06	правила организации проработки рецептур;
3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
3 5.6.09	правила расчета себестоимости

Всего часов 257
в том числе в форме практической подготовки 229

Из них на освоение МДК 161
в том числе самостоятельная работа 0
практики, в том числе учебная 36
производственная 108
Промежуточная аттестация 28

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	84	84	84	40		14			
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 1-11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	77	77	77	36		14			
	Учебная практика	36	36					36		
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	28								
	Всего:	257	229	161	76		28	36		108

¹Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Раздел I Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		84/84		
МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		84/84		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	46		
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	30	ОК 1-11 ПК 5.1 ПК 5.6	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства			
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий			
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования			
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления			
	6. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
		выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера			
7.		Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
8.		Товароведная характеристика, назначениеразличных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.			
9.		Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.			
10.		Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.			
11.		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
12.		Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству,			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>безопасности, порядок их использования</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Адаптация рецептур пирожных в соответствии взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>2. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменения выхода блюда.</p> <p>3. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменением различных категорий потребителей.</p> <p>4. Адаптация рецептур пирожных в соответствии с использования сезонных продуктов.</p>	<p>16</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>		
<p>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Решение ситуационных задач по подбору</p>	<p>38/38</p> <p>14</p> <p>24</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>ОК 1-11 ПК 5.1 ПК 5.6</p>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
		оборудования, инвентаря, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий.			
	3.	Организация рабочего места повара по приготовлению пирожных.	6		
	4.	Организация рабочего места повара по приготовлению тортов.	6		
	10	Отработка умений пользования инструментами.	4		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			77/77		
МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			77/77		
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		14	ОК 1-11 ПК 5.2 ПК 5.6	3 5.1.01- 3 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03,
	1.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10		
	2.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	3	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных</p>			<p>Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
		кондитерских изделий.			
	9.	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Лабораторные занятия		4		
	1.	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание		14	ОК 1-11 ПК 5.3 ПК 5.6	3 5.1.01- 3 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.
	1.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6		
	2.	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения			
3.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>праздничного хлеба.</p> <p>4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p>8</p> <p>8</p>		
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и</p>	<p>22</p> <p>10</p>	<p>ОК 1-11 ПК 5.4 ПК 5.6</p>	<p>З 5.1.01- З 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>полуфабрикатов из него.</p> <p>3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление, оформление региональных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>		
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.</p>	<p>14</p> <p>8</p>	<p>ОК 1-11 ПК 5.5 ПК 5.6</p>	<p>3 5.1.01- 3 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>2. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления.</p> <p>3. Оценка качества. Условия и сроки хранения.</p> <p>4. Способы подачи пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление, оформление пирожных</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>		
<p>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.</p> <p>2. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование,</p>	<p>13</p> <p>7</p>	<p>ОК 1-11 ПК 5.5 ПК 5.6</p>	<p>3 5.1.01- 3 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
		актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления праздничных тортов. Техники и варианты оформления.			
	3.	Оценка качества. Условия и сроки хранения			
	4.	Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортировке.			
	Лабораторные занятия		6		
	1.	Приготовление, оформление тортов.	6		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2					
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Учебная практика УП. ПМ. 05					
Виды работ:					
<ol style="list-style-type: none"> 1 Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сиропов 3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества глазури. 4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. 5 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 6 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 7 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 8 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста. 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирогов 	36	ОК 1-11 ПК 5.1- 5.6	3 5.1.01- 3 5.1.15, У 5.1.01-У 5.1.11, Н 5.1.01- Н 5.1.03, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.07, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01- Зо 10.05.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожков</p> <p>11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире</p> <p>12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий</p> <p>13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пресного слоеного пресного теста.</p> <p>14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из вафельного теста.</p> <p>15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>16 Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</p> <p>17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p> <p>18 Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p> <p>19 Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста.</p> <p>20 Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.</p> <p>21 Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из миндального теста.</p> <p>22 Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных.</p> <p>23 Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов.</p>				
<p>Производственная практика ПП.ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана</p> <p>3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных</p>		108	ОК 1-11 ПК 5.1- 5.6	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>кондитерских изделий региональных.</p> <p>4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.</p> <p>5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p> <p>6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирогов</p> <p>7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация кулебяки.</p> <p>8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация кексов.</p> <p>9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация куличей</p> <p>10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация ромовой баба.</p> <p>11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире</p> <p>12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий</p> <p>13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из слоеного пресного и дрожжевого теста.</p> <p>14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из вафельного теста.</p> <p>15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</p> <p>16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p> <p>17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p> <p>18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста.</p> <p>19. Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста.</p> <p>20. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных.</p> <p>21. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов.</p> <p>22. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных тортов.</p> <p>23. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных пирожных</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Промежуточная аттестация МДК 05.01. экзамен – 8 семестр				
Промежуточная аттестация МДК 05.02. экзамен - 8 семестр				
Аттестация по практикам не входит в общее число зачетов.				
Всего по ПМ.05		257		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд. центр «Академия», 2020 г.-384с.
2. Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.», Москва, изд. центр «Академия», 2018 г.-336 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://restoran.ru>;
2. <https://kuxarka.ru>;
3. <https://povar.ru>;
4. <https://www.gastronom.ru>;
5. <https://www.chefs.ru>;
6. <http://www.prorestoran.com>.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2018 г.
2. Дубровская Н.И. Рабочая тетрадь для нач. проф. образования в 2 ч. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие для сред. проф. образования Москва, изд. центр «Академия», 2014г.
3. ЭОР: Приготовление и оформление холодных блюд закусок. М.: Академия, 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– обеспечивать наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>– организовывать и вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения</p>

оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– организовывать, вести процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- разрабатывать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – вести расчет, оформления и презентации результатов проработки	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме экзамена
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	<ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
		Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством, выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья 	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- заданий экзамена по модулю;
---	--	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

	У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
	У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
	У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
	У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
	У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
	У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
	У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
	У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
	У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
	У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
	У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
	У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
	У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
	У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
	У 6.5.03	оценивать результаты обучения
	У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
	У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
	У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
Знать	З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
	З 6.1.03	классификация организаций питания
	З 6.1.04	стиль ресторанного меню
	З 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке

3 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
3 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время
3 6.1.08	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
3 6.1.09	сезонность кухни и ресторанного меню
3 6.1.10	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
3 6.1.11	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
3 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
3 6.1.13	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
3 6.1.14	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
3 6.1.15	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
3 6.1.16	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 6.1.17	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 6.1.18	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
3 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
3 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
3 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
3 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
3 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды;
3 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
3 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
3 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
3 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
3 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
3 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
3 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
3 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
3 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
3 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
3 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования

3 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
3 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
3 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
3 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
3 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
3 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
3 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
3 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
3 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении)
3 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
3 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
3 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
3 6.4.03	отраслевые стандарты
3 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана
3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала
3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
3 6.4.07	структуру организации питания
3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
3 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
3 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала

3 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
3 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
3 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
3 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
3 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
3 6.5.08	правила составления программ обучения
3 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала
3 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности
3 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
3 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

Всего часов 170

в том числе в форме практической подготовки 166

Из них на освоение МДК 134

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 0

производственная 36

Промежуточная аттестация 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 6.1-6.5 ОК 1-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	120	120	120	20		14			
	Учебная практика									
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	14								
	Всего:	206	192	120	20		14			72

¹Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		86/86		
МДК06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		86/86		
Тема 1.1.	Содержание	4	ОК 1-11 ПК 6.1	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 У 01.01 – У 01.09 З 01.01 – З 01.06 У 02.01 – У 02.07
Отраслевые особенности организаций питания	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	4		
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)			
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)			
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.			
Тема 1.2.	Содержание	22	ОК 1-11 ПК 6.1	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской	1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
продукции, различных видов меню	<p>для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p>	10		6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания.</p> <p>2. Расчет энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>3. Выбор стиля оформления и способа презентации меню.</p>	<p>12</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>		
<p>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</p> <p>2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p>	<p>10</p> <p>6</p>	<p>ОК 1-11 ПК 6.3</p>	<p>Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	3. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов 4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Практические занятия 1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заказом.	4 4		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации	14 8	ОК 1-11 ПК 6.2 ПК 6.4	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения</p> <p>2. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ.</p> <p>3. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		
<p>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых</p>	<p>10</p> <p>6</p>	<p>ОК 1-11 ПК 6.2</p>	<p>Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>3. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>4. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет численности работников и производительности труда.</p> <p>2. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07</p>
<p>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды</p>	<p>22</p> <p>12</p>	<p>ОК 1-11 ПК 6.2- ПК 6.4</p>	<p>Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	
1	2	3	5		
порядок их заполнения	товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.			6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07	
	2. Производительность труда, факторы роста.				
	3. Методика расчета основных производственных показателей				
	4. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.				
	5. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.				
	6. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета				
	7. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения				
	8. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции				
	9. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.				
	Практические занятия		10		
	1. Расчет производственной мощности.	2			
	2. Расчет товарооборота.	2			
	3. Расчет производительности труда.	2			
	4. Оформление нормативно-технологической документации.	4			
Тема 1.7.	Содержание	4	ОК 1-11	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 –	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	5	
Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	1.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	4	ПК 6.4	Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07
	2.	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.			
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			14/14		
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			14/14		
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание		6	ОК 1-11 ПК 6.4	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07
	1.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:	6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	<p>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</p> <p>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</p> <p>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</p> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> <p>2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
	продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.			
Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	8	ОК 1-11 ПК 6.5	Н 6.1.01 – Н 6.1.03 Н 6.2.01 – Н 6.2.02 Н 6.3.01 – Н 6.3.03 У 6.1.01 – У 6.1.11 У 6.2.01 – У 6.2.06 У 6.3.01 – У 6.3.08 3 6.1.01 – 3 6.1.18 3 6.2.01 – 3 6.2.14 3 6.3.01 – 3 6.3.12 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	4		
	2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.			
	3. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.			
	Практические занятия	4		
	1. Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте.	2		
2. Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий.	2			
Курсовой проект «Организация планирования работы предприятия общественного питания» Содержание пояснительной записки ВВЕДЕНИЕ ГЛАВА 1. Текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		20		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>1.1 Характеристика исследуемой организации питания.</p> <p>1.2 Характеристика подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</p> <p>1.3 Составление и адаптация схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений.</p> <p>1.4 Планирование, расчет и анализ основных производственных показателей.</p> <p>ГЛАВА 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2.1 Миссия и концепция, ассортиментной политики современной организации питания.</p> <p>2.2 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p> <p>2.3 Разработка расчетного плана-меню.</p> <p>ГЛАВА 3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>3.1. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ исполнителями. (1-2 листа)</p> <p>3.2. Поощрения и дисциплинарные процедуры в организации; (2-3 листа)</p> <p>3.3. Разработка и адаптация оценочного листа повара; (1-2 листа)</p> <p>ГЛАВА 4. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>4.1 Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам.(2-3 листа)</p> <p>4.2 Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) (3-4 листа)</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</p> <p>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ</p> <p>ПРИЛОЖЕНИЯ</p>				
<p>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и</p>				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
подготовка к их защите.				
<p>Производственная практика ПП.ПМ. 06 Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции.</p>		36	ОК 1-11 ПК 6.1-6.5	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от</p>				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>				
Консультации МДК 06.01.		6		
Промежуточная аттестация МДК 06.01. экзамен – 7 семестр		8		
Курсовая работа ПМ.06– 7 семестр				
Аттестация по практикам не входит в общее число зачетов.				
Всего по ПМ.06		170		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Пукалина Н. Н. Учебник для ср. проф. образования «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», Москва: изд. центр «Академия», 2019 г.-304 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. <http://www.aup.ru/books/m21/>

Дополнительные источники:

1. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО— 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать различные виды меню, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; – разрабатывать адаптировать рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – презентовать новое меню, новые блюда, кулинарные и кондитерские изделия, напитки 	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – координации деятельности подчиненного персонала 	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; – проведении инвентаризации запасов 	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) – контроле качества выполнения работ; – организации текущей деятельности персонала 	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена</p>

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; – инструктировании, обучении на рабочем месте – оценке результатов обучения 	<p>экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	<p>профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством, выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>– применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья</p>	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

	У 7.2.16	готовить блюда из рыбы
	У 7.2.17	готовить блюда из морепродуктов
	У 7.2.18	готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	У 7.2.19	готовить блюда из домашней птицы
	У 7.2.20	готовить мучные блюда
	У 7.2.21	готовить горячие напитки
	У 7.2.22	готовить сладкие блюда
	У 7.2.23	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	У 7.2.24	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	У 7.2.25	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	У 7.2.26	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
	У 7.3.01	прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.02	оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.03	разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.3.04	проводить обучение помощника повара на рабочем месте
	У 7.3.05	оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
	У 7.4.01	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.02	составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	У 7.4.03	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
	У 7.4.04	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.05	использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
	У 7.4.06	использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.4.07	готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	У 7.4.08	производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	У 7.4.09	оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Знать	З 7.1.01	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	З 7.1.02	требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 7.1.03	принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	З 7.1.04	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	З 7.2.01	технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 7.2.02	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 7.2.03	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	З 7.2.04	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 7.2.05	правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	З 7.2.06	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	З 7.2.07	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 7.2.08	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	З 7.2.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	З 7.2.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания
	З 7.3.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	З 7.3.02	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	З 7.3.03	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

3 7.3.04	требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.3.05	правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
3 7.3.06	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
3 7.3.07	процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.3.08	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.3.09	технологии наставничества и обучения на рабочих местах
3 7.3.10	принципы ХАССП в организациях общественного питания
3 7.3.11	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
3 7.4.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 7.4.02	рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3 7.4.03	технологии в молекулярной кухне
3 7.4.04	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
3 7.4.05	виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
3 7.4.06	правила эксплуатации кухонных роботов
3 7.4.07	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
3 7.4.08	принципы ХАССП в организациях общественного питания
3 7.4.09	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Всего часов 144
в том числе в форме практической подготовки 0

Из них на освоение МДК 0
в том числе самостоятельная работа 0
практики, в том числе учебная 72
производственная 72
Промежуточная аттестация 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 04	Учебная практика	72							72	
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 04	Производственная практика	72								72
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	144							72	72

¹Самостоятельная 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.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
<p>Производственная практика ПП.ПМ. 07 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2. Обработка и подготовка домашней птицы. 3. Обработка пищевых отходов птицы. 4. Обработка и подготовка дичи. 5. Приготовление крупнокусковых п/ф из домашней птицы. 6. Формовка тушек птица (заправка). 7. Приготовление порционных п/ф из домашней птицы. 8. Приготовление мелкокусковых п/ф из домашней птицы. 9. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из неё. 10. Приготовление кнельной массы из птицы и п/ф из неё. 		72	ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – 3 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01
<p>Производственная практика ПП.ПМ. 07 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места. 2. Обработка и подготовка домашней птицы. 3. Обработка пищевых отходов птицы. 4. Обработка и подготовка дичи. 5. Приготовление крупнокусковых п/ф из домашней птицы. 6. Формовка тушек птица (заправка). 7. Приготовление порционных п/ф из домашней птицы. 8. Приготовление мелкокусковых п/ф из домашней птицы. 9. Приготовление котлетной массы из птицы и п/ф из неё. 10. Приготовление кнельной массы из птицы и п/ф из неё. 		72	ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 04	Н 7.4.01 – Н 7.4.04 У 7.4.01 – У 7.4.09 З 7.4.01 – 3 7.4.09 Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 - Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01- Зо 02.03

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	5	
				Уо 03.01- Уо 03.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01
Всего по ПМ.07		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Пугалина Н. Н. Учебник для ср. проф. образования «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», Москва: изд. центр «Академия», 2019 г.-304 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. <http://www.aup.ru/books/m21/>

Дополнительные источники:

1. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО— 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать различные виды меню, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной и производственной практикам
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и адаптировать рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 	Промежуточная аттестация: выполнения заданий по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	<ul style="list-style-type: none"> – презентовать новое меню, новые блюда, кулинарные и кондитерские изделия, напитки 	экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов
ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – координации деятельности подчиненного персонала – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; – проведении инвентаризации запасов – планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) – контроле качества выполнения работ; – организации текущей деятельности персонала – планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; 	Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических лабораторных занятий), защита рефератов Итоговый контроль в форме, курсового проекта экзамена

	<ul style="list-style-type: none"> – инструктировании, обучении на рабочем месте – оценке результатов обучения 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, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">–– корректное использование цветных разделочных досок;– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП– (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, портфолио, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации. Экспертная оценка</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, общением с коллегами, клиентами, руководством, выполнение курсовых, рефератов, докладов, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с коллегами, клиентами, руководством.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применение средств для физической культуры для сохранения и укрепления здоровья 	<p>Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации, экспертные оценки, выпускная квалификационная работа</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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); 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оценивать эффективность принятых решений и качество их выполнения 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 Основы философии»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» является обязательной частью *общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;

¹В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	51
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	49
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-

курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Предмет философии и ее история.		8		
Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	Становление философии из мифологии. Предмет и определение философии Основной вопрос философии. Анализ главных философских направлений	4	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03
Тема 1.2. Специфика философского мировоззрения. Исторические типы мировоззрения.	Мировоззрение и его структура. Компоненты и уровни мировоззрения. Исторические типы мировоззрения. Миф, религия, философия. Философия как рационально-теоретический тип мировоззрения.	4	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
Раздел 2 Исторические типы философии. Эволюция философского знания.		20	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	
Тема 2.1. Философия Древнего мира и средневековая философия	Предпосылки философии в Древнем мире (Индия и Китай) Становление философии в Древней Греции Философия Средних веков Философия Древнего Рима	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 2.2. Философия Возрождения и Нового времени	Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма Неклассический рационализм Иррационализм в философии XIX века	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02
Тема 2.3. Современная философия	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм, и экзистенциализм Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
Раздел 3. Отраслевая структура Философского знания		20		
Тема 3.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века Основные картины мира. Методы философии	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01
Тема 3.2. Учение о бытии и теория познания	Онтология-учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология-учение о познании. Соотношение философской, религиозной и научной истин.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02
Тема 3.3. Философия человека (антропология)	Философская антропология как отрасль философского знания. Проблемы антропосоциогенеза	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 3.4. Этика и социальная философия	Этика и социальная философия. Общезначимость этики. Социальная культура общества. Типы общества. Формы развития общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	3о 09.01
Тема 3.5. Философия ценностей (аксиология)	Теоритические подходы в анализе природы ценностей. Типология ценностей. Проблема ценностного выбора.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	
Тема 3.6. Место философии в духовной культуре и ее значение.	Место философии в духовной культуре и ее значение. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	
Промежуточная аттестация - Зачет.		2		
Подведение итогов.		1		
Всего		51		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М., Издательский центр «Академия», 2013.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М., ФОРУМ: ИНФРА, 2013.

3. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители; история и основные направления философии в кратком изложении. - Ростов н/Д: Феникс, 2012.

4. Балашов В.Е. Занимательная философия. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012.

5. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. – Ростов н/Д.: Феникс. 2012.

6. Краткий философский словарь /под ред. А.П. Алексеева. - М.: РГ - Пресс. 2012.

7. Скирбекк Г. История философии: Учебное пособие/ пер. с англ. В.И. Кузнецова. - М.: Гуманитарно-издательский центр Владос. 2012.

Электронные ресурсы:

1. <https://postnauka.ru/themes/philosophy> (Философия)

2. <https://hum.hse.ru/filosof> (Лекции по философии)

3. <https://monocler.ru/category/lectorium/> («Моноклер» — медиа о культуре, человеке и обществе)

4. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BE%D1%84%D0%B8%D1%8F> (Википедия/Философия)

5. <http://ponjatija.ru/taxonomy/term/29> (Понятия и категории. Вспомогательный проект портала Хроно

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Знания:</i></p> <p>1. Основные категории и понятия философии;</p> <p>2. Роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>3. Основы философского учения о бытии.</p> <p>4. Сущность процесса познания.</p> <p>5. Основы научной, философской и религиозной картин мира.</p> <p>6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</p> <p>7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий</p>	<p>- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;</p> <p>- четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</p> <p>- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных с расширением научно-технической революции;</p> <p>- объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;</p> <p>- проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления</p> <p>- четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- аналитическая работа с оригинальными текстами;</p> <p>- домашняя работа творческого и проблемного характера;</p> <p>- написание рефератов</p> <p>- тестирование</p> <p>- написание философского эссе</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;</p> <p>- аргументированно цитировать классиков разных философских школ;</p> <p>- демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);</p> <p>- тестирование;</p> <p>- работа с философским словарем и оригинальными текстами;</p> <p>- оценка выступлений на семинарах;</p> <p>- защита реферативных работ</p> <p>зачет</p>

Приложение 3.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 История»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы «ОГСЭ.02 История» учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;

ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01	сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности специальности;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	51
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-

практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²

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, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		16		
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980 –м гг.	Содержание учебного материала: Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	12	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80 – х гг.	Содержание учебного материала: Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	10	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX-начале XXI века.		36		

²По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

<p>Тема 2.1. Постсоветское пространство 90-е г. XX века.</p>	<p>Содержание учебного материала: Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.</p>	<p>10</p>	<p>ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>	<p>Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 05.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01</p>
<p>Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.</p>	<p>Содержание учебного материала: Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Беларуссией, Абхазией, Южной Осетией. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.</p>	<p>14</p>	<p>ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>	<p>Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.01 Зо 09.01</p>
<p>Тема 2.3. Россия и интеграционные процессы.</p>	<p>Содержание учебного материала: Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>	
<p>Тема 2.4. Развитие культуры в России.</p>	<p>Содержание учебного материала: Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>	

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала: Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов - главное условие политического развития. Инновационная деятельность - приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека - основа развития культуры в РФ.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
Промежуточная аттестация Зачёт.		2		
Подведение итогов.		1		
Всего:		51		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Артёмов В.В. История. Учебник, М.: Просвещение, 2020

Дополнительные источники:

1. История России, 1945-2007 гг.: 11 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Под ред. Данилова А.А., Уткина А.И., Филиппова А.В. - М.: Просвещение, 2018. - 367 с.
2. История современной России, 1991-2003: учеб.пособие /В.И. Короткевич. - СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2018. - 293 с.
3. Россия и мир в XX - нач. XXI вв. Учебник 11 класс. /Под ред. Алексашкиной Л.Н. - М.: Просвещение, 2018. - 432 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://school-collection.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	и мире;	
--	---------	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания³

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию	Зо 02.02	формат оформления результатов поиска информации

³В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

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	174
в т.ч. в форме практической подготовки	162
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	162
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	12

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ		2/2		
Тема 1.1. Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала: Практические занятия: Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНОЙ КУРС. СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ ТЕМАТИКА		6/6		

⁴По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 2.1. Биография	Практические занятия: Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 3. ПОКУПКИ		26/26		
Тема 3.1. В супермаркете	Содержание учебного материала: Практические занятия: Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. артикли. Указательные местоимения. Настоящее простое время.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<p>Тема 3.2 На восточном рынке.</p>	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Рынки по всему миру. Восточные рынки. Плавающие рынки Бангкока. Рынок Прованса. Качественные характеристики. Множественное число имен существительных, падежные предлоги. Словосочетания a bag of и т.д. Much/many/ little/few. Числительные (количественные, порядковые, дробные)</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	3o 02.03, 3o 02.02, 3o 03.02, 3o 06.02, 3o 10.01, 3o 10.02, 3o 10.03
<p>Тема 3.3 Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба.</p>	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, продукты моря. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Времена simple tenses.</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	
<p>Тема 3.4 Кондитерские изделия</p>	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 3.5 Покупки в США и Великобритании.	Содержание учебного материала: Практические занятия: Покупки в США и Великобритании. Правила.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	
РАЗДЕЛ 4. ИЗ ИСТОРИИ БЛЮД.		6		
Тема 4.1 Из истории появления блюд.	Содержание учебного материала: Практические занятия: История возникновения блюд. Пицца. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 5. В РЕСТОРАНЕ.		38/38		
Тема 5.1 Ресторан	Содержание учебного материала: Практические занятия: Столик на двоих. Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов. Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Предлоги места. Модальные глаголы. Причастие 1 и 2 формы.	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 5.2 Встреча гостей.	Содержание учебного материала: Практические занятия: Приветствие гостей. Организация. Модальные глаголы.оборот to be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
Тема 5.3 Бар.	Содержание учебного материала: Практические занятия: Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные).Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктейли. рецепты коктейля. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Can/could/shall/would you like...	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	
Тема 5.4 Сыры. Десерты	Содержание учебного материала: Практические занятия: Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	
РАЗДЕЛ 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ		20/20		
Тема 6.1 На кухне.	Содержание учебного материала: Практические занятия: Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой. Степени сравнения прилагательных и наречий. Выполнение упражнений в рабочей тетради. Составление	20	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	рецептов и меню. Перевод текстов.			Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 7. КУХНИ МИРА		16/16		
Тема 7.1 Как и что едят в Великобритании и США?	Содержание учебного материала: Практические занятия: Американская кухня. Британская кухня. Русская кухня. Манеры за столом. Английский чай.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
Тема 7.2 Завтрак за границей.	Содержание учебного материала: Практические занятия: Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 8. МОЯ ПРОФЕССИЯ.		20/20		
Тема 8.1 Профессии. Профессиональные качества	Содержание учебного материала: Практические занятия: Лексический материал по темам: Современный мир профессий. Рынок труда. Моя профессия.	20	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу. Профессия повара. Объяснение меню. Принятие заказа. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Речевой этикет. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика			Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 9. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.		6/6		
Тема 9.1. Инструкции по технике безопасности	Содержание учебного материала: Практические занятия: Рабочее место объяснения и инструкции. Здоровье и безопасность на производстве.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 10. ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ.		6		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 10.1 Здоровое питание	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Здоровое питание. Лексика на тему здоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни. Хорошие привычки в еде. Диеты</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	<p>Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03</p>
РАЗДЕЛ 11. РЕЧЕВОЙ ЭТИКЕТ		4/4		
Тема 11.1. Речевой этикет.	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	<p>Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
РАЗДЕЛ 12. СТРАНЫ ИЗУЧАЕМОГО ЯЗЫКА		10/10		
Тема 12.1. Страны изучаемого языка	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии США Австралия. Новая Зеландия. Канада. Наше государство .Географическое положение, политическая система. История. Обычай и традиции</p>	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
РАЗДЕЛ 13. ТЕХНИКА ПЕРЕВОДА (СО СЛОВАРЕМ) ТЕКСТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ		14/14		
Тема 13.1. Техника перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: Перевод текстов проф. направленности.. Лексические проблемы перевода. Раскрытие значения слова. Выбор слова. Синонимы и антонимы в переводе. Иностранные слова в переводе. Передача имен собственных, реалий и фразеологических единиц в переводе. Грамматические проблемы перевода. Особенности перевода имен существительных, глаголов, прилагательных, местоимений, числительных, предлогов. Прямая и косвенная речь. Лексика.</p>	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ОК10.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков			Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
Промежуточная аттестация Контрольная работа.		12		
Всего:		174		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Щербакowa Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for cooking and catering учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2020
2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2020

Дополнительная литература:

1. «Английский в фокусе» учебник для общеобразовательных учреждений, 10-11 класс. Афанасьева О.В. Дженни Дули, Михеева И.В. и др. – М.: «Просвещение». 2018 г.
2. Английский язык в таблицах и схемах. Первухина С.В. – М., «Феникс». 2017 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
6. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources
7. www.english-to-go.com
8. www.bbc.co.uk/videonation
9. www.icons.org.uk
10. www.englishteachers.ru
11. www.ldoceonline.com
12. www.titul.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
1		2
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; • самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составление небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p>	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -домашние задания проблемного характера; -практические задания по работе с информацией, документами, литературой; -защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> • лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составление небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p>	<p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. -традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; -мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁵

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 06			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

⁵В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

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	174
в т.ч. в форме практической подготовки	146
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	146
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	12

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁶

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, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Формирование физической культуры личности.	Содержание учебного материала: 1.Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов 2.Врачебный контроль и самоконтроль 3.Правила поведения на занятиях лыжных спортом 4.Здоровый образ жизни.	16	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04

⁶По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах)наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

<p>Раздел 2. Легкая атлетика</p>	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: 1. Совершенствование техники кроссовой подготовке общеразвивающие упражнения (О.Р.У) на месте и в движении. 2. Совершенствование техники низкого старта 60 и 100 м, прыжки в длину с места. 3. Совершенствование техники бега на средние дистанции 400 и 800м, упражнения на восстановление дыхания. 4. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Упражнения для повышения специальной выносливости. 5. Совершенствование техники прыжка в высоту разным способом. Челночный бег 10*10. 6. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув» ноги. Общеразвивающие упражнения (О.Р.У.) на месте и в движении. 7. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Челночный бег 10*10 8. Совершенствование техники метания гранаты 500/700 гр. 9. Совершенствование техники эстафетного бега. 10. Подвижные игры с элементами легкой атлетики 11. Эстафеты с элементами легкой атлетики</p>	<p>50/50</p>	<p>ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04</p>
<p>Раздел 3. Гимнастика</p>	<p>Содержание учебного материала: Практические занятия: 1.Совершенствование техники подъёма переворотом на высокой перекладине. 2.Совершенствование техники прикладных видов спорта. 3.Совершенствование техники акробатических упражнений 4.Совершенствование техники элементов акробатики 5.Совершенствование техники «выхода силой»</p>	<p>28/28</p>	<p>ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03</p>

	6.Совершенствование техники упражнений на шведской стенке.			Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
Раздел 4. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала: Практические занятия: 1.Совершенствование техники одновременного бесшажного хода (классический ход) 2. Совершенствование техники попеременного двушажного хода(классический ход) 3. Совершенствование техники одновременного одношажного хода(классический ход) 4. Совершенствование техники одновременного одношажного хода (коньковый ход) 5. Совершенствование техники одновременного двушажного хода(коньковый ход) 6. Совершенствование горнолыжной техники (остановка плугом, полуплугом, поворот переступанием) 7. Совершенствование горнолыжной техники (подъём ёлочкой, лесенкой, поворот упором) 8. Преодоление дистанции 3км (дев), 5 км (юн)	28/28	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
Раздел 5. Спортивные игры	Содержание учебного материала: Практические занятия: 1. Совершенствование техники спортивной игры волейбол (передача мяча на месте и в движении) 2. Совершенствование техники подачи (нижняя пря мая, верхняя планирующая) 3. Совершенствование техники приёма мяча с подачи 4. Совершенствование техники нападающего удара и блокирование.	40/40	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03

	5. Учебная игра 6*6 6. Совершенствование техники спортивной игры баскетбол (стойки, перемещения, остановки) 7. Учебная игра 5*5			Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
Промежуточная аттестация - Зачет		12		
ВСЕГО:		174		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.А.Бишаева. — 6-е изд., стер.—М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 304 с.

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО): учебное пособие/ М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — 4-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2019. — 240 с.

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — М. : КНОРУС, 2019. — 256 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс] Режим доступа: www.minstm.gov.ru

2. Федеральный портал «Российское образование».[Электронный ресурс] Режим доступа : www.edu.ru

3. Официальный сайт Олимпийского комитета России). [Электронный ресурс] Режим доступа : www.olympic.ru

4. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)[Электронный ресурс]: учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка» Режим доступа:www.goup32441.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
<p>-использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>- свободно владеет понятиями о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни - осознает пагубность и ответственность за присутствие вредных привычек в жизни - умеет определять неблагоприятные факторы, характерные по выбранной специальности</p> <p>- умеет подобрать необходимые средства физкультурнооздоровительной деятельности для укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>
Умения:		
<p>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>- основы здорового образа жизни;</p> <p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>- средства профилактики перенапряжения</p>	<p>свободно владеет двигательными навыками и умениями базовых упражнений, подвижных и спортивных игр - свободно владеет методикой составления занятий с учетом профессиональной деятельности</p> <p>- выполняет упражнения технически правильно</p> <p>- выполняет индивидуально подобранные комплексы традиционных и нетрадиционных средств ФК</p>	<p>Текущий контроль наблюдение и оценка выполнения видов практических упражнений на практических занятиях, выполнения нормативов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.05 Психология общения»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁷

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска		

⁷В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

		информации;		
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
ОК 03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)

ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	ПК 6.2.	У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	З 6.2.13
			З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
лабораторные работы (если предусмотрено)	-

практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁸

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, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Введение в психологию общения		14		
Тема 1.1. Общение как предмет научного знания	Содержание учебного материала	4	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05
	Основные понятия. Категория «общения» в психологии. Роль общения в профессиональной деятельности. Стили общения.			
	Практические занятия			
	Практическое занятие Характерные признаки стилей общения	4/4		
	Практическое занятие Тренинг по стилям общения.			
Тема 1.2. Механизмы социальной перцепции	Содержание учебного материала	4	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04,
	Перцептивная функция общения. Сенсорные каналы в общении. Механизмы взаимопонимания в общении			
	Практические занятия			
	Практическое занятие № 2. Определение сенсорных каналов и развитие	2/2		

⁸По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

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, формируемых которыми способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	механизмов взаимопонимания в общении			Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05
Раздел 2. Стороны общения		14		
Тема 2.1. Интерактивная сторона общения	Содержание учебного материала	4	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05
	Структура межличностного общения. Определение типов взаимодействия.			
	Практические занятия	4/4		
<i>Практическое занятие</i> Защитные механизмы личности при социальном взаимодействии				
<i>Практическое занятие</i> Преодоление коммуникативных барьеров				
Тема 2.2 Коммуникативная сторона общения	Содержание учебного материала	6	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04,
	Психологические механизмы восприятия. Природа и цель коммуникации. Искажения в процессе восприятия. Функции и природа возникновения защитных механизмов личности			
	Практические занятия	4/4		

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, формируемых которыми способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>Практическое занятие Преодоление коммуникативных барьеров</p> <p>Практическое занятие Вопросы и задания для самоконтроля по теме «Коммуникативные барьеры»</p>			Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05
Раздел 3. Психологические особенности общения		32		
Тема 3.1. Средства общения	<p>Содержание учебного материала Вербально и невербальное общение. Функции языка в речевом общении. Слушание в межличностном общении.</p> <p>Практические занятия Практическое занятие Техника «Парафраз» Практическое занятие Техника «Невербальное взаимодействие»</p>	8 4/4	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05
Тема 3.2. Деловое общение	<p>Содержание учебного материала Деловая беседа. Публичное выступление. Навыки самопрезентации. Общение в группе и его особенности</p> <p>Практические занятия Практическое занятие</p>	6 6/6	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10	Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02,

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, формируемых которыми способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>Эффективность использования навыков самопрезентации.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Групповое взаимодействие. Специфика социального взаимодействия малых/больших групп</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Тренинг «Эффективность использования навыков самопрезентации».</p>			<p>Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05</p>
<p>Тема 3.3.</p> <p>Понятие конфликта.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие «Конфликт». Виды конфликтов. Этапы конфликтов. Анализ конфликтов. Управление конфликтами.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Решение ситуационных задач по анализу и структуризации конфликта</p>	6	<p>ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10</p>	<p>Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо04.01, Уо04.02, Уо06.02, Уо10.01, Уо10.02, Уо10.03, Уо10.04, Уо10.05, Зо01.01, Зо01.02, Зо04.01, Зо06.01 Зо10.01, Зо10.02, Зо10.03, Зо10.04, Зо10.05</p>
<p>Промежуточная аттестация зачет</p>		2		
<p>Всего:</p>		60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ:

1. Психология общения: учебник Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин.- Изд. 2-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2020, 406с. – (среднее профессиональное образование)
2. Психология общения. Практика по психологии: учебное пособие. – М.;ИД «Форум»: ИНФРА - М. 2019-184с. – (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Анцупов А.Я., Шипилов А.И. Конфликтология. – М.: 2017.
2. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. – М.: 2016.
3. Бороздина Г.В. Психология делового общения. –М.: 2019.
4. Гришина Н.В. Психология конфликта. – СПб.: 2018.
5. Майерс Д. Социальная психология. – СПб.: 2018.
6. Панфилова А.П. Деловая коммуникация и профессиональной деятельности. Учебное пособие. – СПб.: 2018.
7. Петровская Л.А. Компетентность в общении. – М.: 2017.
8. Р.И. Мокшанцев,, А.В. Мокшанцева Социальная психология. – М.: Новосибирск, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знать:</u></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

<p><u>Уметь:</u> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий; определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; применять современную научную профессиональную терминологию; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<p>Правильность и полнота выполнения заданий, точность расчетов, рациональность действий, оптимальность выбора последовательности действий, быстрая ориентация в представляемом материале.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
---	--	--

Приложение 3.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.01 Математика»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Математика» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК, ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	Работать с нормативной документацией на методику анализа	З 1.1.01	Нормативную документацию на методику выполнения измерений
	У.1.1. 02	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований.	З 1.1.04	Метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа
	У.1.1. 03	Оценивать метрологические характеристики методики.	З 1.1.05	Метрологические характеристики лабораторного оборудования
	У.1.1. 04	Оценивать метрологические характеристики лабораторного оборудования.	З 1.1.06	Основные требования к методам и средствам аналитического контроля: требования к предоставлению результатов анализа, средствам измерений, к вспомогательному оборудованию
ПК 1.2	У 1.2.01	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований	З 1.2.02	Основные методы анализа химических объектов
			З 1.2.04	Классификацию физико-химических методов анализа
			З 1.2.05	Теоретические основы химических и физико-химических методов анализа
			З 1.2.06	Методы расчета концентрации вещества по данным анализа
ПК 1.4	У.1.4.02	Выполнять химические и физикохимические методы анализа	3.1.4.02	Лабораторное оборудование химической лаборатории

¹В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

	У.1.4.09	Соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами	3.1.4.03	Классификацию химических веществ
	У.1.4.11	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты	3.1.4.04	Технику выполнения лабораторных работ
	У.1.4.12	Соблюдать правила пожарной и электробезопасности	3.1.4.05	Правила охраны труда при работе в химической лаборатории
	У.1.4.14	Приготовление несложных растворов, состоящих не более чем из двух компонентов по регламентированной методике		
ПК 2.1	У.2.1 01	Эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями	3 2.1.01	Видов лабораторного оборудования, испытательного оборудования и средства измерения химико-аналитических лабораторий
	У.2.1 02	Осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования	3 2.1.02	Правил отбора проб с использованием специального оборудования
ПК 2.2	У.2.2. 06	Использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач	3 2.2.03	Классификации методов фиикохимического анализа
	У.2.2. 07	Находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам	3 2.2.05	Правил эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа
	У.2.2. 09	Выполнять химический эксперимент с соблюдением правил безопасной работы	3 2.2.08	Методов анализа органических продуктов
			3 2.2.09	Методов анализа неорганических продуктов
ПК 2.3	У.2.3. 01	Работать с нормативной документацией	3 2.3.02	Правила представления результата анализа
	У.2.3. 03	Обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий	3 2.3.03	Виды погрешностей
ПК 3.1	У.3.1 01	Организовывать и участвовать в обеспечении достижения, поддержания и развития показателей производственной деятельности химической лаборатории	3 3.1.03	Организации производственного и технологического процессов
ПК 3.2	У.3.2 05	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	3 3.2.02	Требований, предъявляемых к рабочему месту в химико-аналитических лабораториях

			3.3.2.04	Правил и норм охраны труда и противопожарной защиты
ПК 4.1	У.4.1. 02	Выбирать оборудование и приборы контроля	3.4.1. 01	Методик проведения простых анализов
			3.4.1. 02	Элементарных основ общей и аналитической химии
			3.4.1. 04	Цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе
			3.4.1. 05	Свойств кислот, щелочей, индикаторов и других применяемых реактивов
			3.4.1. 06	Правил приготовления средних проб
			3.4.1. 07	Основы общей и аналитической химии
			3.4.1. 09	Свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования
			3.4.1. 12	Процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации
ПК 4.2	У.4.2. 01	Находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями	3.4.2. 02	Требований, предъявляемых к качеству проб и проводимых анализов
ПК 5.2	У. 5.2.02	Соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности	3.5.2.03	Возможные нарушения технологического режима, их причины
ПК 5.3	У. 5.3.01	Анализировать причины брака продукции	3.5.3.01	Физико-химических свойств сырья и готовой продукции
	У. 5.3.02	Применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции		
ПК 5.4	У. 5.4.01	Применять знания теоретических основ химико-технологических процессов	3.5.4.01	Теоретических основ химико-технологических процессов
ПК 6.2	У. 6.2.02	Находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов	3. 6.2.02	Правил ведения рабочей документации
ОК 01	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по специальности.

			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	85
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	53
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение	Математика и научно-технический прогресс. Понятие о математическом моделировании.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа		46		
Тема 1.1. Теория пределов	Содержание учебного материала:	12/6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12,
	Предел функции. Теоремы о пределах	2		
	Вычисление пределов	2		
	Вычисление пределов сложных функций	2		
	Практические занятия			

²По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	<i>Практическое занятие №1.</i> Вычисление пределов функций	2		У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	<i>Практическое занятие №2.</i> Вычисление первого замечательного предела	2		
	<i>Практическое занятие №3</i> Вычисление пределов сложных функций.	2		
Тема 1.2. Дифференциальное исчисление	Содержание учебного материала	16/8	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Правила дифференцирования. Производные обратной функции и композиции функций. Использование производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах Исследование функций методом дифференциального исчисления	8		
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие №4</i> Нахождение производных сложных функций.	2		
	<i>Практическое занятие №5</i> Исследование функций на монотонность, экстремума	2		
	<i>Практическое занятие №6</i> Исследование функций на изгиб, точку перегиба.	2		
	<i>Практическое занятие №7</i> Построение графиков функций	2		
Тема 1.3 Интегральное исчисление	Содержание учебного материала	18/4	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02,
	Первообразная функция. Неопределенный интеграл и его свойства. Таблица интегралов Методы интегрирования. Определенный интеграл, формула Ньютона-Лейбница. Геометрический смысл определенного интеграла Интегрирование методом подстановки Интегрирование методом замены переменной	14		

	Интегрирование методом по частям			3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие №8</i> Вычисление неопределенных интегралов методом замены переменной.	2		
	<i>Практическое занятие №9</i> Вычисление неопределенных интегралов методом по частям	2		
Раздел 2. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии				
Тема 2.1. Определители и матрицы	Содержание учебного материала	14/4	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Определение матрицы. Действия с матрицами Определитель матрицы. Минор. Алгебраическое дополнение. Определители второго и третьего порядка. Вычисление определителей.	8		
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие №10</i> Действие над матрицами.	2		
	<i>Практическое занятие №11</i> Разложение определителя по элементам строки.	2		
	<i>Практическое занятие №12</i> Вычисление определителей	2		
Тема 2.2. Системы линейных уравнений	Содержание учебного материала	10/4	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Основные понятия систем линейных уравнений. Метод Крамера. Матричный метод. Метод Гаусса.	6		
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие №13</i> Правило Крамера и метод исключения неизвестных	2		
	<i>Практическое занятие №14</i>	2		

	Решение систем линейных уравнений по правилу Крамера и методу Гаусса.			3.1.4.04, 3.1.4.05, 3.2.1.01. 3.2.1.02, 3.4.2.02, 3.5.4.01, 3.6.2.02
Тема 2.3. Векторы и аналитическая геометрия	Содержание учебного материала	10/2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1.01, У.2.1.02, У.4.2.01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3.2.1.01. 3.2.1.02, 3.4.2.02, 3.5.4.01, 3.6.2.02
	Прямоугольная система координат в пространстве. Вектор. Линейные операции над векторами. Базис. Разложение вектора по базису. Скалярное произведение векторов. Нелинейные операции над векторами. Модуль вектора.	8		
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие №15. Скалярное и векторное произведение векторов.</i>	2		
Итоговое занятие		1		
Промежуточная аттестация Контрольная работа		2		
Всего:		85		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Артёмов В.В. История. Учебник, М.: Просвещение, 2020

Дополнительные источники:

1. История России, 1945-2007 гг.: 11 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Под ред. Данилова А.А., Уткина А.И., Филиппова А.В. - М.: Просвещение, 2018. - 367 с.
2. История современной России, 1991-2003: учеб.пособие /В.И. Короткевич. - СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2018. - 293 с.
3. Россия и мир в XX - нач. XXI вв. Учебник 11 класс. /Под ред. Алексашкиной Л.Н. - М.: Просвещение, 2018. - 432 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://school-collection.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Приложение 3.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания³

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У.1.1. 06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	У.1.1. 07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		
ПК 1.3	У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	З 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)		
ПК 4.1	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

³В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

ПК 5.1	У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;		
ПК 5.2	У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	З 5.2.01	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
ОК 01	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации.
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию.		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска		

	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость сво специальности	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	40
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	2		
Введение	Содержание учебного материала.	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	Введение. Предмет и задачи дисциплины. Основные принципы и методы дисциплины			
Раздел 1 Экология и природопользование.		46		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала:		ПК 1.1, ПК 1.3,	У1.1.06, У.1.1.07,

⁴По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Антропогенное воздействие на природу.	Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу. Понятие «Охрана природы» и его составляющие. Локальные, региональные и глобальные проблемы экологии. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Определение экологического кризиса. Основные причины экологического кризиса. Определение экологической катастрофы. Причины и виды катастроф.	6/6	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, 3.5.2.01
	Практическое занятие №1: «Изучение локальных, региональных и глобальных проблем экологии».	2		
	Практическое занятие №2: «Основные причины экологических кризисов».	2		
	Практическое занятие №3: «Причины и виды катастроф».	2		
	Практическое занятие №4: «Изучение общих характеристик параметров качества природной окружающей среды».	2		
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала:		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, 3.5.2.01
	Практическое занятие №5: «Природные ресурсы и их классификация».	2/2		
	Практическое занятие №6: «Пищевые ресурсы человечества».	2		
	Содержание учебного материала:			

Тема 1.3. Техногенное воздействие на атмосферный воздух	Основные источники загрязнения атмосферного воздуха. Последствия загрязнения атмосферы для человека и окружающей среды. Управление качеством атмосферного воздуха. Технические средства и методы защиты атмосферы.	2/6	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 3,10	
	Практическое занятие №7: «Основные источники загрязнения атмосферного воздуха».	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, 3.5.2.01
	Практическое занятие №8: «Последствия загрязнения атмосферы для человека и окружающей среды».	2		
	Практическое занятие №9: «Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха».	2		
Тема 1.4. Антропогенное воздействие на гидросферу	Содержание учебного материала:	6/6	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, 3.5.2.01
	Практическое занятие №10: «Основные источники загрязнения гидросферы».	2		
	Практическое занятие №11: «Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, Обеспечение качества водных объектов. Защита водных объектов от загрязнения»	2		
	Практическое занятие №12: «Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды».	2		
	Практическое занятие №13: «Выявление источников загрязнения атмосферы, гидросферы и литосферы»	2		
	Практическое занятие №14: «Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами».	2		

Раздел 2. Отходы их размещение и утилизация.		14/8		
Тема 2.1. Обращение с отходами производства и потребления	Содержание учебного материала:	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	Основные понятия об отходах. Характеристика и свойства отходов. Классификация, паспортизация и сертификация отходов. Переработка отходов как средство защиты окружающей среды. Роль безотходных и малоотходных технологий в процессе обращения с отходами. Основные источники и масштабы образования отходов производства.			
	Практическое занятие №15: « Основные характеристики и свойства отходов».	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	Практическое занятие №16: «Классификация, паспортизация и сертификация отходов».	2		
	Практическое занятие №17: «Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду».	2		
Практическое занятие №18: «Переработка отходов как средство защиты окружающей среды».	2			
Тема 2.2 Санитарно-защитные зоны предприятий	Содержание учебного материала:	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01
	Санитарно-защитные зоны предприятий. Расчет ССЗ предприятия по воздействию вредных факторов на окружающую среду.			
	Практическое занятие №19: «Требования, предъявляемые к санитарно-защитным зонам».	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 3 1.1.02, 3 1.3.08, 3 4.1.02, 3 5.1.02, 3.5.2.01

Раздел 3. Мероприятия, направленные на сохранение и улучшение окружающей среды и природы в целом.		14		
Тема 3.1 Мониторинг окружающе й среды.	Содержание учебного материала:	6/2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, 3.5.2.01
	Правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтов. Социальные вопросы экологического воспитания и образования подрастающего поколения. Классификация систем мониторинга окружающей среды. Построение систем мониторинга окружающей среды. Экологическая экспертиза производственных предприятий.			
	Практическое занятие №20: «Построение систем мониторинга окружающей среды».	2		
Тема 3.2 Международ ное сотрудниче ство в области рационально го природополь зования.	Содержание учебного материала:	4	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01, ОК 07.	У1.1.06, У.1.1.07, У.1.3.07, У.4.1.07, У.5.1.02, У. 5.1.04 З 1.1.02, З 1.3.08, З 4.1.02, З 5.1.02, 3.5.2.01
	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы. Международное сотрудничество в решении проблем природопользования.			
	Промежуточная аттестация Зачет	2		
	Итого	66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет «Экология».

Оборудование учебного кабинета: плакаты, схемы, таблицы, учебники, практикумы, пособия, методические разработки, инструкционные карты.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе., Экологические основы природопользования. – М.; Академия, 2020.

Электронные издания (Электронные ресурсы):

1. www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).
2. www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения).
3. www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

Дополнительные источники:

1. Валова В.Д. Экология.-М., 2012
2. Марфенин Н.Н. Экология и концепция устойчивого развития.- М., 2013.
3. Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.-М., 2014.
4. Тупикин Е.И.Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
5. Марфенин Н.Н. Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития.- М., 2012

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических Занятий</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>

<p>Уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий Промежуточный контроль: зачет</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЕН.01 Химия»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью *математического и общего естественнонаучного учебного цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК, ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁵

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	Работать с нормативной документацией на методику анализа	З 1.1.01	Нормативную документацию на методику выполнения измерений
	У.1.1. 02	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований.	З 1.1.04	Метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа
	У.1.1. 03	Оценивать метрологические характеристики методики.	З 1.1.05	Метрологические характеристики лабораторного оборудования
	У.1.1. 04	Оценивать метрологические характеристики лабораторного оборудования.	З 1.1.06	Основные требования к методам и средствам аналитического контроля: требования к предоставлению результатов анализа, средствам измерений, к вспомогательному оборудованию
ПК 1.2	У 1.2.01	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований	З 1.2.02	Основные методы анализа химических объектов
			З 1.2.04	Классификацию физико-химических методов анализа
			З 1.2.05	Теоретические основы химических и физико-химических методов анализа
			З 1.2.06	Методы расчета концентрации вещества по данным анализа
ПК 1.4	У.1.4.02	Выполнять химические и физикохимические методы анализа	3.1.4.02	Лабораторное оборудование химической лаборатории

⁵В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

	У.1.4.09	Соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами	3.1.4.03	Классификацию химических веществ
	У.1.4.11	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты	3.1.4.04	Технику выполнения лабораторных работ
	У.1.4.12	Соблюдать правила пожарной и электробезопасности	3.1.4.05	Правила охраны труда при работе в химической лаборатории
	У.1.4.14	Приготовление несложных растворов, состоящих не более чем из двух компонентов по регламентированной методике		
ПК 2.1	У.2.1 01	Эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями	3 2.1.01	Видов лабораторного оборудования, испытательного оборудования и средства измерения химико-аналитических лабораторий
	У.2.1 02	Осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования	3 2.1.02	Правил отбора проб с использованием специального оборудования
ПК 2.2	У.2.2. 06	Использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач	3 2.2.03	Классификации методов физикохимического анализа
	У.2.2. 07	Находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам	3 2.2.05	Правил эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа
	У.2.2. 09	Выполнять химический эксперимент с соблюдением правил безопасной работы	3 2.2.08	Методов анализа органических продуктов
			3 2.2.09	Методов анализа неорганических продуктов
ПК 2.3	У.2.3. 01	Работать с нормативной документацией	3 2.3.02	Правила представления результата анализа
	У.2.3. 03	Обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий	3 2.3.03	Виды погрешностей
ПК 3.1	У.3.1 01	Организовывать и участвовать в обеспечении достижения, поддержания и развития показателей производственной деятельности химической лаборатории	3 3.1.03	Организации производственного и технологического процессов
ПК 3.2	У.3.2 05	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	3 3.2.02	Требований, предъявляемых к рабочему месту в химико-аналитических лабораториях

			3.3.2.04	Правил и норм охраны труда и противопожарной защиты
ПК 4.1	У.4.1.02	Выбирать оборудование и приборы контроля	3.4.1.01	Методик проведения простых анализов
			3.4.1.02	Элементарных основ общей и аналитической химии
			3.4.1.04	Цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе
			3.4.1.05	Свойств кислот, щелочей, индикаторов и других применяемых реактивов
			3.4.1.06	Правил приготовления средних проб
			3.4.1.07	Основы общей и аналитической химии
			3.4.1.09	Свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования
			3.4.1.12	Процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации
ПК 4.2	У.4.2.01	Находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями	3.4.2.02	Требований, предъявляемых к качеству проб и проводимых анализов
ПК 5.2	У.5.2.02	Соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности	3.5.2.03	Возможные нарушения технологического режима, их причины
ПК 5.3	У.5.3.01	Анализировать причины брака продукции	3.5.3.01	Физико-химических свойств сырья и готовой продукции
	У.5.3.02	Применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции		
ПК 5.4	У.5.4.01	Применять знания теоретических основ химико-технологических процессов	3.5.4.01	Теоретических основ химико-технологических процессов
ПК 6.2	У.6.2.02	Находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов	3.6.2.02	Правил ведения рабочей документации
ОК 01	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по специальности.

			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	173
в т.ч. в форме практической подготовки	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	99
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	70
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел № 1.	Физическая химия	97		
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала Основные понятия термодинамики. Вещество. Моль. Молекула. Термохимия. Законы термодинамики. Калорийность продуктов питания.	10	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
Тема 1.2. Агрегатное состояние веществ, их характеристика.	Содержание учебного материала Типы химической связи. Типы кристаллических решеток. Агрегатное состояние вещества. Агрегатные состояния жидкостей. Сублимация.	10/6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01,
	Практическое занятие № 5 Определение поверхностного натяжения жидкостей. Практическое занятие № 6	6		У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01,

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>Определение вязкости жидкостей. Практическое занятие № 7 Сублимация и её значение в консервировании продуктов.</p>			У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала Скорость и константа химической реакции. Теория катализа. Катализаторы. Ферменты. Их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие.	16/8	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие № 8 Факторы, влияющие на скорость химических реакций Практическое занятие № 9 Решение расчётных задач на скорость химической реакции. Практическое занятие №10 Определение зависимости скорости химических реакций от различных условий. Практическое занятие №11 Действие каталазы на пероксид водорода.	8		У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 1.4. Свойства растворов	Содержание учебного материала Общая характеристика растворов. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Концентрация раствора и способы ее выражения. Водородный показатель. Диффузия и осмос в растворах.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие №12 Приготовление раствора заданной концентрации. Практическое занятие №13 Решение расчётных задач. Расчёт концентрации раствора. Практическое занятие №14 Решение расчётных задач. Расчёт осмотического давления. Практическое занятие №15 Решение расчётных задач. Расчёт температуры кипения, замерзания.	8		
Промежуточная аттестация Контрольная работа		2		
Итоговое повторение		1		
Тема 1.5. Поверхностные явления	Содержание учебного материала Термодинамическая характеристики поверхности. Адсорбция и ее сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор - газ, газ - твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. ПАВ и поверхностно неактивные вещества. Эмульгирование и пенообразование. Применение адсорбции в технологических	6/6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12,

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.			У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие № 16 Поверхностно- активные вещества. Практическое занятие №17 Эмульгирование и пенообразование. Практическое занятие №18 Адсорбция в технологических процессах и её значение при хранении сырья и продуктов питания.	6		
Раздел 2.	Коллоидная химия	36		
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	Содержание учебного материала Коллоидная химия, объекты и цели. Дисперсные системы.	4/2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01,
	Практическое занятие №19 Роль коллоидно- химических процессов в технологии продукции общественного питания.	2		

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
				3. 6.2.02
Тема 2.2 Коллоидные растворы	Содержание учебного материала Коллоидные растворы (золи), понятие, виды, общая характеристика, свойства. Методы получения коллоидных растворов и очистка. Устойчивость и коагуляция зелей. Пептизация.	10/6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01,
	Практическое занятие №20 Составление формул и схем мицелл. Практическое занятие №21 Получение коллоидных растворов. Практическое занятие №22 Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов.	6		У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
Тема 2.3. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала Высокомолекулярные соединения. Получение ВМС. Природные и синтетические ВМС. Свойства ВМС.	6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02,

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>Практическое занятие №21 Изучение строения и классификации ВМС.</p> <p>Практическое занятие №22 Реакции полимеризации и поликонденсации.</p> <p>Практическое занятие №23 Изучение процессов набухания и студнеобразования.</p> <p>Практическое занятие №24 Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.</p>	8		3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3.2.1.01, 3.2.1.02, 3.4.2.02, 3.5.4.01, 3.6.2.02
Раздел 3.	Аналитическая химия	40		
Тема 3.1. Качественный анализ.	<p>Содержание учебного материала Аналитическая химия. Задачи, методы, основные понятия. Дробный и систематический анализ. Классификация анионов и катионов. Особенности протекания реакций ионного обмена.</p>	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3.2.1.01. 3.2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
Тема 3.2. Классификация	<p>Содержание учебного материала Классификация катионов. Общая характеристика катионов второй</p>	4/12	ПК 1.4, ПК 2.1,	Н 1.4.01, Н.2.1.01,

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
катионов и анионов.	аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Систематический ход анализа соли.		ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие №25 Первая аналитическая группа катионов. Практическое занятие №26 Вторая аналитическая группа катионов Практическое занятие №27 Третья аналитическая группа катионов. Практическое занятие №28 Четвёртая аналитическая группа катионов. Практическое занятие №29 Анализ сухой соли. Практическое занятие №30 Решение задач на правило произведения растворимости.	12		
Тема 3.3. Количественный анализ. Метод количественного анализа	Содержание учебного материала Понятие и сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность и метод объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в	8/6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12,

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и ее сущность. Иодометрия и ее сущность. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.			У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие №31 Вычисления в весовом анализе. Практическое занятие №32 Вычисления в объёмном анализе. Практическое занятие №33 Метод нейтрализации, его индикаторы.	6		
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	2/4	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01,
	Практическое занятие №34 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. Практическое занятие №35 Сульфитирующие реагенты.	4		У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	Промежуточная аттестация Контрольная работа	2		
	Всего:	173		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Естественнонаучных дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия для профессий и специальностей технического профиля: для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
2. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
3. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
4. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Электронные издания(электронные ресурсы):

www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»). www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).

www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).

www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»). www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).

www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).

www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).

www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

Дополнительные источники:

1. Электронный учебно-методический комплекс. — М., 2014. Сладков С. А., Остроумов И.Г., Габриелян О.С., Лукьянова Н.Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия, равновесие под действием различных факторов; -окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико- 	<p>Знает основные понятия и законы химии; классификацию химических реакций и закономерности их протекания.</p> <p>Осознает закономерности протекания химических реакций и процессов.</p> <p>Знает характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p> <p>Владеет основными методами классического количественного и физико-химического</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Тесты.</p> <p>Письменный/устный опрос.</p> <p>Презентации, доклады.</p> <p>Контрольные работы.</p> <p>Индивидуальные проекты.</p> <p>Практико-ориентированные теоретические задания.</p> <p>Практико-ориентированные практические занятия.</p> <p>Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности).</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>зачет</p>

<p>химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и посуды; - методы и технику выполнения химических анализов; - приёмы безопасной работы в химической лаборатории.</p>	<p>анализов</p>	
<p>Умения: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -производить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p>	<p>Применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>Производит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций</p> <p>Проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p>	<p>Текущий контроль: Тесты. Письменный/устный опрос. Презентации, доклады. Контрольные работы. Индивидуальные проекты. Практико-ориентированные теоретические задания. Практико-ориентированные практические занятия. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности). Проектная работа. Самостоятельная работа. Промежуточный контроль: зачет</p>

Приложение 3.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЕН.04 Основы биологии»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.04 Основы биологии» 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.04 Основы биологии» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК, ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания^б

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	Работать с нормативной документацией на методику анализа	З 1.1.01	Нормативную документацию на методику выполнения измерений
	У.1.1. 02	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований.	З 1.1.04	Метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа
	У.1.1. 03	Оценивать метрологические характеристики методики.	З 1.1.05	Метрологические характеристики лабораторного оборудования
	У.1.1. 04	Оценивать метрологические характеристики лабораторного оборудования.	З 1.1.06	Основные требования к методам и средствам аналитического контроля: требования к предоставлению результатов анализа, средствам измерений, к вспомогательному оборудованию
ПК 1.2	У 1.2.01	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований	З 1.2.02	Основные методы анализа химических объектов
			З 1.2.04	Классификацию физико-химических методов анализа
			З 1.2.05	Теоретические основы химических и физико-химических методов анализа
			З 1.2.06	Методы расчета концентрации вещества по данным анализа
ПК 1.4	У.1.4.02	Выполнять химические и физикохимические методы анализа	3.1.4.02	Лабораторное оборудование химической лаборатории

^бВ данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

	У.1.4.09	Соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами	3.1.4.03	Классификацию химических веществ
	У.1.4.11	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты	3.1.4.04	Технику выполнения лабораторных работ
	У.1.4.12	Соблюдать правила пожарной и электробезопасности	3.1.4.05	Правила охраны труда при работе в химической лаборатории
	У.1.4.14	Приготовление несложных растворов, состоящих не более чем из двух компонентов по регламентированной методике		
ПК 2.1	У.2.1 01	Эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями	3 2.1.01	Видов лабораторного оборудования, испытательного оборудования и средства измерения химико-аналитических лабораторий
	У.2.1 02	Осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования	3 2.1.02	Правил отбора проб с использованием специального оборудования
ПК 2.2	У.2.2. 06	Использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач	3 2.2.03	Классификации методов фиикохимического анализа
	У.2.2. 07	Находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам	3 2.2.05	Правил эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа
	У.2.2. 09	Выполнять химический эксперимент с соблюдением правил безопасной работы	3 2.2.08	Методов анализа органических продуктов
			3 2.2.09	Методов анализа неорганических продуктов
ПК 2.3	У.2.3. 01	Работать с нормативной документацией	3 2.3.02	Правила представления результата анализа
	У.2.3. 03	Обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий	3 2.3.03	Виды погрешностей
ПК 3.1	У.3.1 01	Организовывать и участвовать в обеспечении достижения, поддержания и развития показателей производственной деятельности химической лаборатории	3 3.1.03	Организации производственного и технологического процессов
ПК 3.2	У.3.2 05	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	3 3.2.02	Требований, предъявляемых к рабочему месту в химико-аналитических лабораториях

			3.3.2.04	Правил и норм охраны труда и противопожарной защиты
ПК 4.1	У.4.1. 02	Выбирать оборудование и приборы контроля	3.4.1. 01	Методик проведения простых анализов
			3.4.1. 02	Элементарных основ общей и аналитической химии
			3.4.1. 04	Цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе
			3.4.1. 05	Свойств кислот, щелочей, индикаторов и других применяемых реактивов
			3.4.1. 06	Правил приготовления средних проб
			3.4.1. 07	Основы общей и аналитической химии
			3.4.1. 09	Свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования
			3.4.1. 12	Процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации
ПК 4.2	У.4.2. 01	Находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями	3.4.2. 02	Требований, предъявляемых к качеству проб и проводимых анализов
ПК 5.2	У. 5.2.02	Соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности	3.5.2.03	Возможные нарушения технологического режима, их причины
ПК 5.3	У. 5.3.01	Анализировать причины брака продукции	3.5.3.01	Физико-химических свойств сырья и готовой продукции
	У. 5.3.02	Применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции		
ПК 5.4	У. 5.4.01	Применять знания теоретических основ химико-технологических процессов	3.5.4.01	Теоретических основ химико-технологических процессов
ПК 6.2	У. 6.2.02	Находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов	3. 6.2.02	Правил ведения рабочей документации
ОК 01	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по специальности.

			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение.	Предмет, цели, задачи биохимии.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
Раздел 1. Молекулярные компоненты клетки				
Тема 1.1 Белки.	Содержание учебного материала.			
	Клетка – основная структурная и функциональная единица живых организмов. Разнообразие биологических функций белков. Аминокислоты - составные элементы белка, их свойства. Роль аминокислот в обмене веществ и пищевой технологии. Незаменимые аминокислоты.	6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01,

	<p>Пептиды, их участие в обмене веществ.</p> <p>Принципы структурной организации белков. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура белковой молекулы. Классификация белков Физико-химические характеристики белков. Денатурация белков. Значение денатурации белков в приготовлении пищи. Классификация белков.</p>			<p>У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02</p>
	Практическое занятие № 1: «Аминокислоты - составные элементы белка, их свойства».	2		
	Практическое занятие №2: «Изучение химических свойств белка».	2		
	Практическое занятие № 3: «Качественные реакции на белок»	2		
Тема 1.2 Ферменты.	Содержание учебного материала.		<p>ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06</p>	<p>Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02</p>
	<p>Ферменты – биологические катализаторы. Химическая природа, строение ферментов. Понятие об активном центре фермента и механизме ферментативного катализа. Специфичность действия ферментов. Лабильность ферментов. Активаторы и ингибиторы. Механизм ингибирования ферментов. Принципы регуляции ферментативных процессов. Классификация ферментов. Краткая характеристика отдельных классов ферментов и их представителей.</p>	2		
	Практическое занятие №4: «Химическая природа, строение ферментов».	2		

	Практическое занятие №5: «Факторы, влияющие на скорость ферментативной реакции»	2			
Тема1.3 Витамины.	Содержание учебного материала.	2	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02	
	Значение витаминов для организма. Авитаминозы и гипервитаминозы. Классификация витаминов. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, их биологическая роль, суточная потребность. Водорастворимые витамины в качестве коферментов. Влияние хранения и способов переработки биологического сырья на сохранность витаминов. Витаминизация пищевых продуктов. Антивитамины.				
	Практическое занятие №6: «Водорастворимые витамины и их биологическая роль».				2
	Практическое занятие №7: «Жирорастворимые витамины и их биологическая роль».				2
	Практическое занятие №8: «Обнаружение витаминов в пищевых продуктах».				2
Тема 1.4. Нуклеиновые кислоты.	Содержание учебного материала.	6	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04,	
	Структура нуклеиновых кислот. Азотистые основания. Нуклеотиды. ДНК и РНК, общая характеристика. ДНК как носитель генетической информации. Генетический код. Репликация ДНК. Информационная РНКтранскрипция. Транспортная РНК. ДНК и РНК, общая характеристика. Мутации. Молекулярные болезни. Генетическая инженерия. Рекомбинантные ДНК и				

	генетически модифицированные продукты.			3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие №9: «Репликация ДНК. Транскрипция».	2		
Тема 1.5. Липиды. Жиры. Воска. Фосфолипиды	Содержание учебного материала.		ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Классификация, строение, и физико-химические свойства отдельных групп липидов. Классификация и особенности строения природных жирных кислот. Пищевые источники и биологические функции насыщенных и ненасыщенных жирных кислот. Полиненасыщенные жирные кислоты как незаменимые пищевые факторы. Свойства жиров. Роль жиров в организме. Механизмы прогоркания жиров. Перекисное окисление липидов и его роль в порче жиров. Природные и синтетические антиоксиданты и их применение в пищевой промышленности. Стерины. Роль свободного холестерина и его производных. Стерины растительного происхождения и их пищевое значение. Промышленное получение липидов.	6		
	Практическое занятие №10: «Свойства жиров».	2		
	Практическое занятие №11: « Стерины растительного и животного происхождения и	2		

	их пищевое значение».			
	Самостоятельная работа под контролем преподавателя №3. Практическое занятие: «Физико-химические свойства жиров и масел».			
Тема 1.6 Углеводы.	Содержание учебного материала.	4	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Распространение углеводов в природе. Классификация углеводов. Характеристика важнейших представителей моносахаридов, олигосахаридов, полисахаридов. Свойства углеводов. Роль углеводов в образовании компонентов тканей животных и растительных организмов, участие в процессах обмена. Использование углеводов в пищевой промышленности.			
	Практическое занятие №12: «Строение и свойства моносахаридов».	2		
	Практическое занятие №13: «Строение и свойства дисахаридов и полисахаридов».	2		
Раздел 2. Метаболизм. Биохимия в пищевых процессах				
Тема 2.1 Фотосинтез. Процессы дыхания и брожения	Содержание учебного материала.	8	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05,
	Фотосинтез, световая и темновая фазы. Роль фотосинтеза в биологических и биотехнологических процессах. Роль процессов диссимиляции в организме. Типы диссимиляции. Гликолиз. Промежуточные продукты. Энергетический баланс брожения и дыхания. Дыхательная цепь и синтез АТФ. Дыхание и физиологические потери сырья при хранении. Взаимосвязь процессов обмена. Основные метаболические пути.			

	Практическое занятие №14: «Типы диссимиляции и их роль в организме».	2		3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Практическое занятие №15: «Гликолиз.Синтез АТФ».	2		
Тема 2.2. Биохимические процессы в пищевых технологиях	Содержание учебного материала.	4	ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 4.2, ПК 5.4, ПК 6.2 ОК 02, ОК 06	Н 1.4.01, Н.2.1.01, Н 4.2.01. Н. 5.4.01, Н.6.2.01, У.1.4.02, У.1.4.09, У.1.4.11, У.1.4.12, У.1.4.14, У.2.1 01, У.2.1 02, У.4.2. 01, У. 5.4.01, У.6.2.02, 3.1.4.02, 3.1.4.03, 3.1.4.04, 3.1.4.05, 3 2.1.01. 3 2.1.02, 3.4.2. 02, 3.5.4.01, 3. 6.2.02
	Роль биохимических процессов при хранении и переработки пищевого сырья. Роль ферментативных процессов при переработки сырья.			
Консультации		6		
Промежуточная аттестация Экзамен		8		
Итого		80		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Естественнонаучных дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся; оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

5. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия для профессий и специальностей технического профиля: для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
6. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
7. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
8. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Электронные издания(электронные ресурсы):

www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»). www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).

www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).

www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»). www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).

www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).

www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).

www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

Дополнительные источники:

4. Электронный учебно-методический комплекс. — М., 2014. Сладков С. А., Остроумов И.Г., Габриелян О.С., Лукьянова Н.Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
6. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: -описать метаболические превращения отдельных представителей важнейших классов природных соединений.</p>	<p>описывает метаболические превращения отдельных представителей важнейших классов природных соединений.</p>	<p>Текущий контроль: Тесты. Письменный/устный опрос. Презентации, доклады. Контрольные работы. Индивидуальные проекты. Практико-ориентированные теоретические задания. Практико-ориентированные практические занятия. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности). Самостоятельная работа. зачет</p>
<p>Умения: строение, свойства и функции важнейших биологически важных соединений, составляющих основу живой материи</p>	<p>Применяет основные законы биологии для решения задач в области профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Тесты. Письменный/устный опрос. Презентации, доклады. Контрольные работы. Индивидуальные проекты. Практико-ориентированные теоретические задания. Практико-ориентированные практические занятия. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности). Проектная работа. Самостоятельная работа. Промежуточный контроль: зачет</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	Работать с нормативной документацией на методику анализа	З 1.1.01	Нормативную документацию на методику выполнения измерений
	У.1.1. 02	Выбирать оптимальные технические средства и методы исследований.	З 1.1.04	Метрологические характеристики основных видов физико-химических методов анализа
	У.1.1. 03	Оценивать метрологические характеристики методики.	З 1.1.05	Метрологические характеристики лабораторного оборудования
	У.1.1. 04	Оценивать метрологические характеристики лабораторного оборудования.	З 1.1.06	Основные требования к методам и средствам аналитического контроля: требования к предоставлению результатов анализа, средствам измерений, к вспомогательному оборудованию
ПК 1.4	У.1.4.09	Соблюдать безопасность при работе с лабораторной посудой и приборами	З.1.4.04	Технику выполнения лабораторных работ
	У.1.4.11	Использовать и средства индивидуальной и коллективной защиты		
	У.1.4.12	Соблюдать правила пожарной и электробезопасности		
	У.1.4.14	Приготовление несложных растворов, состоящих не более чем из двух компонентов по регламентированной методике		
ПК 2.1	У.2.1 01	Эксплуатировать лабораторное оборудование в соответствии с заводскими инструкциями	З 2.1.01	Видов лабораторного оборудования, испытательного оборудования и средства измерения химико -

¹В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

				аналитических лабораторий
	У.2.1 02	Осуществлять отбор проб с использованием специального оборудования	З 2.1.02	Правил отбора проб с использованием специального оборудования
ПК 2.2	У.2.2. 06	Использовать информационные технологии при решении производственно-ситуационных задач	З 2.2.05	Правил эксплуатации посуды, оборудования, используемого для выполнения анализа
	У.2.2. 07	Находить причину несоответствия анализируемого объекта ГОСТам	З 2.2.08	Методов анализа органических продуктов
	У.2.2. 09	Выполнять химический эксперимент с соблюдением правил безопасной работы	З 2.2.09	Методов анализа неорганических продуктов
ПК 2.3	У.2.3. 01	Работать с нормативной документацией	З 2.3.02	Правила представления результата анализа
	У.2.3. 03	Обрабатывать результаты анализа с использованием информационных технологий	З 2.3.03	Виды погрешностей
ПК 3.1	У.3.1 01	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 3.2	У.3.2 12	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	У 3.2.13	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ПК 4.1	У.4.1. 02	Выбирать оборудование и приборы контроля	3.4.1. 01	Методик проведения простых анализов
			3.4.1. 04	Цвета, присущие тому или иному элементу, находящемуся в анализируемом веществе
			3.4.1. 06	Правил приготовления средних проб
			3.4.1. 09	Свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования
			3.4.1. 12	Процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации
ПК 4.2	У.4.2. 01	Находить информацию для сопоставления результатов с нормативными показателями	3.4.2. 02	Требований, предъявляемых к качеству проб и проводимых анализов
ПК 5.2	У. 5.2.02	Соблюдать требования охраны труда и промышленной безопасности	3.5.2.03	Возможные нарушения технологического режима, их причины
ПК 5.3	У. 5.3.01	Анализировать причины брака продукции	3.5.3.01	Физико-химических свойств сырья и готовой продукции
	У. 5.3.02	Применять требования нормативных документов к основным видам сырья и продукции		
ПК 6.2	У. 6.2.02	Находить причину несоответствия анализируемого объекта требованиям нормативных документов	3. 6.2.02	Правил ведения рабочей документации
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения

				задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданско патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	Принципы бережливого производства
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	116
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	50
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	14

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4		
Раздел 1. Основы микробиологии		34			
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	У1.1.01, У.2.1 01, У.2.2 05, ,У.2.2.06, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.4.1.02, У. 5.2.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 33.2.01, 3.2.02, 3 3.2.03, 3 2.2.05, 3 32.2.09, 3.4.1. 01, 3.4.2.02 3.5.3.01, 3.6.2.02	
	Практические занятия				4
	Практическое занятие № 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.				2
	Практическое занятие № 2. Определение основных групп микроорганизмов.	2			
				Уо 01.01, Уо 01.02	

Тема Пищевые инфекции и отравления	1.2.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.2	Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05	
	и	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. 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. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.			2	Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04
		Практические занятия			2	
		<i>Практическое занятие № 3.</i> Микробиологическая характеристика основных пищевых продуктов.	2			

				Зо 10.05
Раздел 2. Основы физиологии питания		52		
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	У1.1.02, У.2.1 01, У.2.2 05, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.4.1. 02, У. 5.2.01, У.5.3.01, У. 5.3.02 3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02. 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3 2.2.02, 3 2.2.05, 3 3.2.01, 3 3.2.02, 3 3.2.03, 3.4.1. 01,
	Пищевые вещества и их значение для организма человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.			
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 4</i> Значение минеральных веществ для человека	2		
	<i>Практическое занятие № 5</i> Роль витаминов в жизнедеятельности человека	2		
Промежуточная аттестация Контрольная работа		2		3 3.4.2.02, 3 .3.01, 3 6.2.02
Тема 2.2. Пищеварение, усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08,
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.			
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие №6</i> Составление схемы процесса	2		

	пищеварения <i>Практическое занятие №7</i> Подбор наиболее усвояемых продуктов питания <i>Практическое занятие №8</i> Деятельность желез пищеварительного аппарата	2 2	КК 01, КК 05, КК 06	Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. 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. Практические занятия <i>Практическое занятие № 9</i> Основные принципы сбалансированного питания <i>Практическое занятие № 10</i> Выполнение расчета суточного расхода энергии <i>Практическое занятие №11</i> Выполнение расчета энергетической ценности рациона	4 6 2 2 2	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	3о 01.01, 3о 01.02 3о 01.03, 3о 01.04 3о 01.05, 3о 01.06 3о 02.01, 3о 02.02 3о 02.03, 3о 02.04 3о 03.01, 3о 03.02 3о 03.03, 3о 04.01 3о 04.02, 3о 05.01 3о 05.02, 3о 06.01 3о 06.02, 3о 06.03 3о 07.01, 3о 07.02 3о 07.03, 3о 07.04 3о 09.01, 3о 09.02 3о 10.01, 3о 10.02 3о 10.03, 3о 10.04 3о 10.05
Тема 2.4 Питание различных групп населения	Содержание учебного материала Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. 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.	4	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2	

	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Назначение диетического (лечебного) питания. Характеристика диет. Методики составления рационов питания.		ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	
	Практические занятия	14		
	<i>Практическое занятие №12</i> Основные функции, источники и последствия недостатка веществ в организме.	2		
	<i>Практическое занятие № 13</i> Расчет калорийности и содержания Б, Ж, У в рационе питания	2		
	<i>Практическое занятие № 14</i> Расчет энергетической ценности супов.	2		
	<i>Практическое занятие № 15</i> Расчет энергетической ценности вторых горячих блюд.	2		
	<i>Практическое занятие № 16</i> Расчет энергетической ценности горячих напитков.	2		
	<i>Практическое занятие № 17</i> Расчет энергетической ценности мучных и кондитерских изделий.	2		
	<i>Практическое занятие № 18.</i> Составление меню суточного рациона питания.	2		
Тема 2.5 Лечебное питание	Содержание учебного материала			
	Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет № 1,2,4,5,7,8,9,10,11,15. Особенности кулинарной обработки диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания. Лечебно - профилактическое питание.	2	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2	
	Практические занятия	4	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	
	<i>Практическое занятие №.19</i> Составление меню для диет <i>Практическое занятие №. 20</i> Расчет энергетической ценности диетического блюда.	2 2		

Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		18		
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	У1.1.01, У.2.2.06, У.2.2.07, У.3.1.01, У.5.3.01, У. 5.3.02
	Правила личной гигиены работников организаций питания. 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.			3 1.1.01, 3 1.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.06, 3 2.2.02, 3 3.2.03, 3 2.2.05, 3 2.2.08, 3 2.2.09, 3.5.3.01 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05
Тема 3.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06	3о 01.01, 3о 01.02 3о 01.03, 3о 01.04
	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. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.			

	Практические занятия	4		Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03
	<i>Практическое занятие № 21</i> Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	4		Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
Тема 3.3.	Содержание учебного материала			
Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки 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 применению и хранению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	4		ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2 ПК 5.2, 5.3 ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01, КК 05, КК 06
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие № 23</i> Соблюдение товарного соседства в складских помещениях	2		
	<i>Практическое занятие № 24</i> Проведение бракеража готовой пищи.	2		
	<i>Практическое занятие № 25</i> Санитарные требования к рабочим помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	2		
Консультации		4		
Промежуточная аттестация (экзамен)		8		

Bcero:	<i>116</i>		
---------------	------------	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., перер. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: раб. тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96с.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Часть 1. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018
4. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Методические указания "МУК 4.2.1847-04. 4.2. Методы контроля 2004г.

Электронные ресурсы:

1. www.consultant.ru
http://microbiology.ucoz.org/index/sanitarno_bakteriologicheskoe_issledovanie_smyvov_s_ruk_i_predmetov_okruzhajushhej_obstanovki/0-216
2. <http://oedeinetolko.ucoz.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p> <p>- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;</p> <p>- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;</p> <p>- технологический процесс приготовления питательных сред;</p> <p>- требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме контрольной работы, экзамена</i></p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Текущий контроль:</i> - <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i> - <i>анализ самостоятельной работы;</i> - <i>тестовый опрос;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>выполнение отчетных работ.</i> <i>Итоговый контроль в форме контрольной работы, экзамена</i>
---	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания²

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
			З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
			З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 2.1.	У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
			З 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	З 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 3.1.	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

²В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

		материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	3 3.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;		
	У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 4.1.	У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	3 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
			3 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	3 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 5.1.	У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	3 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	3 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
			3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
			3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

			3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		

	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	75

в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	37
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	26
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров		12		
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01-КК 03	У 1.1.03, У 2.1.02 У 2.1.03, У 2.1.10 У 3.1.02, У 3.1.04 У 3.1.10, У 4.1.04 У 4.1.10, У 5.1.04 У 5.1.07 З 1.1.04, З 1.1.09 З 1.1.12, З 2.1.04 З 2.1.09, З 2.1.12 З 3.1.04, З 3.1.12 З 4.1.04, З 4.1.09 З 4.1.12, З 5.1.03 З 5.1.04, З 5.1.09 З 5.1.13, З 5.1.14
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству продовольственных товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение продовольственных товаров.	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01-КК 03	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 1</i> Органолептическая оценка качества свежих овощей.	2		
	<i>Практическое занятие № 2</i> Органолептическая оценка качества свежих круп.	2		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				3о 05.02,3о 06.01 3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02 3о 07.03,3о 07.04 3о 09.01,3о 09.02 3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05
Раздел2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		22		
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.</p> <p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p>Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.</p> <p>Виды и порядок оформления сопроводительной документации:</p>	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01- КК 03	У 1.1.03, У 2.1.02 У 2.1.03, У 2.1.10 У 3.1.02, У 3.1.04 У 3.1.10, У 4.1.04 У 4.1.10, У 5.1.04 У 5.1.07 З 1.1.04, З 1.1.09 З 1.1.12, З 2.1.04 З 2.1.09, З 2.1.12 З 3.1.04, З 3.1.12 З 4.1.04, З 4.1.09

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p>доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.</p> <p>Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.</p>			<p>3 4.1.12,3 5.1.03 3 5.1.04,3 5.1.09 3 5.1.13,3 5.1.14</p> <p>Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08, Уо 03.01,Уо 03.02,</p>
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 3</i> Подбор технического оснащения складских помещений.	2		
	<i>Практическое занятие № 4</i> Составление договора поставки на продовольственные товары.	2		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1	

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<p>Организация складского и тарного хозяйства</p>	<p>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 5</i> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.</p> <p><i>Практическое занятие № 6</i> Составление инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.</p> <p><i>Практическое занятие № 7</i> Рациональное размещение продовольственных товаров и продуктов.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01-КК 03</p>	<p>Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04</p>
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1	

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Условия хранения продовольственных товаров	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.		ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01-КК 03	3о 09.01, 3о 09.02 3о 10.01, 3о 10.02 3о 10.03, 3о 10.04 3о 10.05
Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов		29		
Тема 3.1. Методы контроля хищения	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01-КК 03	У 1.1.03, У 2.1.02
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			У 2.1.03, У 2.1.10 У 3.1.02, У 3.1.04 У 3.1.10, У 4.1.04
	Содержание учебного материала	4		У 4.1.10, У 5.1.04 У 5.1.07 3 1.1.04, 3 1.1.09 3 1.1.12, 3 2.1.04 3 2.1.09, 3 2.1.12 3 3.1.04, 3 3.1.12
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	4		
	Практические занятия	6		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Практическое занятие № 8</i> Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2		3 4.1.04,3 4.1.09 3 4.1.12,3 5.1.03 3 5.1.04,3 5.1.09 3 5.1.13,3 5.1.14
	<i>Практическое занятие № 9</i> Оформление инвентаризационных документов.	4		
Тема 3.2 Виды сопроводительной документации	Содержание учебного материала		ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01- КК 03	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03,
	Виды сопроводительной документации различных групп продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	4		
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 10</i> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		
	<i>Практическое занятие № 11</i> Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
Тема 3.3	Содержание учебного материала	5	ПК 1.1	

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Контроль расхода продуктов на производстве	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.		ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 КК 01-КК 03	Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 12</i> Анализ и определение запасов и расхода продуктов.	2		
Консультации		4		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Промежуточная аттестация (экзамен)		8		
Всего:		75		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
3. 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.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/оля 2004г.

Электронные ресурсы:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; 	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме экзамена</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Текущий контроль:</i> - <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i> - <i>анализ самостоятельной работы;</i> - <i>тестовый опрос;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>выполнение отчетных работ.</i> <i>Итоговый контроль в форме экзамена</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания³

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
	У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
З 1.1.05			способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;	

³В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

			З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
			З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2.	У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;	З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию;	З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);		
ПК 1.3.	У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
			З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов;
			З 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

ПК 1.4.			З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
			З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
			З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
ПК 2.1.	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,	З 2.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и

		охраны труда на рабочем месте;		безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;	З 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2.	У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;		
ПК 2.3.			З 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 2.4.	У 2.4.17	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
			З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
ПК 2.5.			З 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

			3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 2.7.	У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
			3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 2.8.			3 2.8.04	современное высоко технологичное оборудование и способы его применения;
ПК 3.1.	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	3 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	3 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

	У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
			З 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.4.			З 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
			З 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 4.1.	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.1.	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
	У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		

ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		принципов бережливого производства		
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	122
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60

лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	50
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация производства на предприятиях индустрии питания		38		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Основные типы и классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4 ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03	У 1.1.01,У 1.1.02 У 1.1.03,У 1.1.04 У 1.2.02,У 1.2.06 У 1.2.08,У 1.3.03 У 1.3.08,У 2.1.01 У 2.1.06,У 2.1.07 У 2.1.09,У 2.2.04 У 2.2.12,У 2.4.17 У 2.7.15,У 3.1.01
Тема 1.2. Принципы организации производства	Содержание учебного материала Производственная структура и её характеристика.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4 ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03	У 3.1.06,У 3.1.07 У 4.1.01,У 4.1.06 У 4.1.07,У 4.1.09 У 5.1.01,У 5.1.06 У 5.1.08,У 5.1.09 У 5.1.11 3 1.1.01,3 1.1.02 3 1.1.03,3 1.1.04 3 1.1.05,3 1.1.06
Тема 1.3. Организация	Содержание учебного материала Организация работы складских помещений.Организация тарного	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5,	3 1.1.13,3 1.2.01 3 1.2.02 ,3 1.3.01

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 компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
складского хозяйства предприятий общественного питания	хозяйства.		ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4	3 1.3.04,3 1.3.07 3 1.3.08,3 1.4.01
	Практические занятия <i>Практическое занятие № 1</i> Способы хранения продуктов.	4	ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03	3 1.4.03,3 1.4.04 3 2.1.01,3 2.1.02 3 2.1.05,3 2.1.06 3 2.2.07,3 2.3.15 3 2.4.05,3 2.4.06 3 2.5.10,3 2.5.15
Тема 1.4. Основы организации производства	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1-1.4	3 2.7.10,3 2.7.15
	Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, горячего цеха, холодного цеха, вспомогательных цехов, кондитерского цеха, мучного цеха.		ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4	3 2.8.04,3 3.1.01 3 3.1.02,3 3.1.05
	Практические занятия <i>Практическое занятие № 2</i> Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления блюд.	2	ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03	3 3.1.06,3 3.4.10 3 3.4.15,3 4.1.02 3 4.1.05,3 4.1.06 3 5.1.01,3 5.1.02 3 5.1.07
Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4	Уо 01.01,Уо 01.02
	Организация работы раздачи.Общие требования к хранению готовой кулинарной продукции.Организация рабочего места повара на раздаче.		ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4 ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10	Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08,

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 компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
			КК 01- КК 03	Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
				Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05	
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия		72			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4 ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03	У 2.1.01, У 2.1.06, У 3.1.01, У 3.1.06, У 5.1.01, У 5.1.08, У.5 1.09, У 5.1.11 З 1.1.02, З 1.1.05 З 1.1.06, З 2.1.04, З 2.1.05, З 2.1.06, З 4.1.02, З 4.1.06 З 5.1.01, З 5.1.02 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01,	
	Практические занятия				20
	<i>Практическое занятие № 3</i> Изучение устройства и правил эксплуатации овощечистки.				2
	<i>Практическое занятие № 4</i> Изучение устройства и правил эксплуатации овощерезки.				2
	<i>Практическое занятие № 5</i> Изучение устройства и правил эксплуатации мясорубки.				2
	<i>Практическое занятие № 6</i> Изучение устройства и правил эксплуатации мясорыхлителя.				2
	<i>Практическое занятие № 7</i> Изучение устройства и правил эксплуатации рыбоочистителя.				2
	<i>Практическое занятие № 8</i> Изучение устройства и правил эксплуатации мукопросеивателя.				2
	<i>Практическое занятие № 9</i>				2

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 компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
	<p>Изучение устройства и правил эксплуатации тестомесительной машины.</p> <p><i>Практическое занятие № 10</i> Изучение устройства и правил эксплуатации взбивателя.</p> <p><i>Практическое занятие № 11</i> Изучение устройства и правил эксплуатации куттера.</p> <p><i>Практическое занятие № 12</i> Изучение устройства и правил эксплуатации слайсера.</p>	2 2 2		<p>Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01, Зо 01.02</p>
<p>Тема 2.2. Тепловое оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-пекарское оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 13</i> Изучение устройства и правил эксплуатации котла пищеvarочного.</p> <p><i>Практическое занятие № 14</i> Изучение устройства и правил эксплуатации электрической сковороды.</p> <p><i>Практическое занятие № 15</i> Изучение устройства и правил эксплуатации фритюрницы.</p> <p><i>Практическое занятие № 16</i> Изучение устройства и правил эксплуатации жарочного шкафа.</p> <p><i>Практическое занятие № 17</i></p>	12 18 2 2 2 2	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4 ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03</p>	<p>Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05</p>

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p>Изучение устройства и правил эксплуатации пароконвектомата.</p> <p><i>Практическое занятие № 18</i> Изучение устройства и правил эксплуатации плиты электрической.</p> <p><i>Практическое занятие № 19</i> Изучение устройства и правил эксплуатации кипятильника.</p> <p><i>Практическое занятие № 20</i> Изучение устройства и правил эксплуатации мармита для 2 блюд.</p> <p><i>Практическое занятие № 21</i> Изучение устройства и правил эксплуатации микроволновой печи.</p>	<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		
<p>Тема 2.3. Холодильное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основы холодильной техники.Разновидности холодильного оборудования.</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 22</i> Изучение устройства и правил эксплуатации холодильного шкафа.</p> <p><i>Практическое занятие № 23</i> Изучение устройства и правил эксплуатации льдогенератора.</p> <p><i>Практическое занятие № 24</i> Изучение устройства и правил эксплуатации охлаждаемой витрины.</p>	<p></p> <p>4</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5, ПК 2.7, 2.8 ПК3.1, 3.4 ПК4.1 ПК5.1 ОК1-7; ОК 9,10 КК 01- КК 03</p>	
<p>Консультации</p>		<p>4</p>		

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Промежуточная аттестация (экзамен)		8		
Всего:		122		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г., Анахона Ж.С. Техническое оснащение организации производства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2020 г.-240 с.

Дополнительные источники:

1. Усов В.В., «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2018 г.-432 с.

Электронные ресурсы:

1. <https://www.gastronom.ru;>
2. <https://www.chefs.ru;>
3. <http://www.prorestoran.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции.</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>- в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</p> <p>- анализ самостоятельной работы;</p> <p>- тестовый опрос;</p> <p>- решение ситуационных задач;</p> <p>- выполнение отчетных работ.</p> <p><i>Итоговый контроль в форме экзамена</i></p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p><i>- Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме экзамена</i></p>
--	--	--

эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Организация обслуживания»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁴

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 8.1	У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос	3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
			3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
			3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
ПК 8.2	У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально	3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
	У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания

⁴В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	3.8.2.05	методы организации труда официантов
У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	3.8.2.07	способы подачи блюд
У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
		3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков

ПК 8.3	У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)	3.8.3.03	методы организации труда официантов
	У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	3.8.3.05	способы подачи блюд
	У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
			3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
3.8.3.08			кулинарную характеристику блюд	
3.8.3.09			правила сочетаемости напитков и блюд	
3.8.4.10			требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	
3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями			

ПК 8.4	У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос	3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами		
	У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)		
	У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию		
	У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных		
	У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и		

		санитарных норм и правил		
	У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете		
ПК 8.6	У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем	3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию		
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства

			информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.	
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.	
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02 основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01 особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
Зо 07.04			Принципы бережливого производства	
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	Содержание учебного материала Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Классификация предприятий общественного питания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией Качество услуг общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Описание и характеристика прогрессивных технологии обслуживания.	4	ПК 8.1-8.4 ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	У.8.1.01, У.8.1.02 У.8.2.01, У.8.2.06 У.8.2.07, У.8.2.08 У.8.2.09, У.8.2.10 У.8.2.11, У.8.3.01 У.8.3.02, У.8.3.03 У.8.3.04, У.8.3.05 У.8.3.06, У.8.4.01 У.8.4.02, У.8.4.03 У.8.4.04, У.8.4.05 У.8.4.06, У.8.4.07 У.8.4.08, У.8.4.09 У.8.6.01, У.8.6.02 3.8.1.01, 3.8.1.02 3.8.1.03, 3.8.1.04 3.8.2.01, 3.8.2.02
Тема	Содержание учебного материала	2	ПК 8.1-8.4	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
2. Торговые помещения организаций питания	<p>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервизная, назначение. Раздаточная, назначение. Помещение для нарезки хлеба, назначение. Сервис-бар (буфет), назначение.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.</p> <p>Интерьер помещений организации питания. Оснащение: сервизной, раздаточной, помещения для нарезки хлеба, сервис-бара (буфета), моечной.</p>		ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	3.8.2.03, 3.8.2.05 3.8.2.06, 3.8.2.07 3.8.2.08, 3.8.2.09 3.8.2.10, 3.8.2.11 3.8.2.12, 3.8.2.13 3.8.2.14, 3.8.3.01 3.8.3.02, 3.8.3.03 3.8.3.04, 3.8.3.05 3.8.3.06, 3.8.3.07 3.8.3.08, 3.8.3.09 3.8.4.10, 3.8.3.11
Тема 3.	Содержание учебного материала	4	ПК 8.1-8.4	3.8.4.01, 3.8.4.02

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.		ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	3.8.4.03, 3.8.6.01 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 11.01 Уо 11.02, Уо 11.03 Уо 11.04, Уо 11.05
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 1.</i> Идентификация ассортимента фарфоровой столовой посуды.	2		
	<i>Практическое занятие № 2.</i> Идентификация ассортимента основных столовых приборов.	2		
Тема 4.	Содержание учебного материала	2	ПК 8.1-8.4	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Разработка различных видов меню с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Оформление меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление карты вин.		ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	Уо 11.06 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05, Зо 11.01 Зо 11.02, Зо 11.03 Зо 11.04, Зо 11.05
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 3.</i> Составление различных видов меню.	2		
	<i>Практическое занятие № 4.</i> Составление различных видов карт вин.	2		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		ПК 8.1-8.4 ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору подачи аперитива. Правила декантации вин.	4		
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 5.</i> Накрытие скатертью стола различными способами.	2		
Тема 6.	Содержание учебного материала	2	ПК 8.1-8.4	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Организация процесса обслуживания в зале	<p>Порядок получения и подготовка посуды и приборов в сервизной. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Оформление стола цветами. Виды и формы складывания салфеток. Правила подачи продукции сервис-бара.</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 6.</i> Предварительная сервировка стола.</p> <p><i>Практическое занятие № 7.</i> Сервировка стола к завтраку.</p> <p><i>Практическое занятие № 8.</i> Сервировка стола к обеду.</p> <p><i>Практическое занятие № 9.</i> Сервировка стола к ужину.</p> <p><i>Практическое занятие № 10.</i> Складывание салфеток.</p>	<p></p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06</p>	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	2	<p>ПК 8.1-8.4 ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06</p>	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи: холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет потребителей. Уборка и замена использованных тарелок, приборов, скатертей.</p>			
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие № 11.</i> Работы с подносом.	2		
	<i>Практическое занятие № 12.</i> Отработка приемов подачи блюд и напитков.	2		
	<i>Практическое занятие № 13.</i> Отработка приемов сбора используемой посуды.	2		
Тема 8.	Содержание учебного материала	2	ПК 8.1-8.4	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Обслуживание приемов и банкетов	<p>Виды банкетов, порядок их обслуживания. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера, деловой этикет. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Обслуживание по типу «Шведский стол. Банкет-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра.</p>		ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	
	<p>Практические занятия</p>	4		
	<p><i>Практическое занятие № 14. Расчет столовой посуды и приборов.</i></p>	2		
	<p><i>Практическое занятие № 15. Расчет мебели на приём.</i></p>	2		

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	6	ПК 8.1-8.4 ПК 8.6 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p>Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Тематические мероприятия. Особенности предоставления услуг в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам. Оформление договоров, путевок, ваучеров на обслуживание иностранных туристов. Службарум-сервиса, виды завтраков, требования к персоналу. Характеристика специальных видов обслуживания – «стол-экспресс». Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта: железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного.</p> <p>Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.</p>			
	Промежуточная аттестация Зачёт	2		
	Всего:	60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Счесленок Л. Л., Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования –3-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2021 г.-208с.

Дополнительные источники:

1. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования я– 15-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2018 г.-432 с.

Электронные ресурсы:

1. <https://pitportal.ru/>
2. <https://www.gastronom.ru/>
3. <https://restorator.chef.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций - общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; -намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок; 	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; -решение ситуационных задач; -выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>

<p>блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p><u>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</u></p>		
<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Текущий контроль:</i> - <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i> - <i>анализ самостоятельной работы;</i> - <i>тестовый опрос;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>выполнение отчетных работ.</i> <i>Итоговый контроль в форме зачёта</i>

<p>классом организации общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;- складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁵

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.2	У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
	У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды;
	У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
	У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды;

⁵В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

	У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	3 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
			3 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
			3 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
			3 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
			3 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
			3 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
			3 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
			3 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
			3 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК 6.3	У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	3 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
	У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;	3 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);

	У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	З 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
	У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;	З 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
	У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;	З 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
	У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	З 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
	У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;	З 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
	У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	З 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении);
З 6.3.12			современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала	З 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля;
			З 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания;
			З 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
			З 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		

ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		работу с соблюдением принципов бережливого производства		
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	средства профилактики перенапряжения
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;

	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	85
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	53
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Основы Экономики		36		
Тема 1.1 Основные экономические понятия	Содержание учебного материала	14	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	У 6.2.01,У 6.2.02 У 6.2.03,У 6.2.04 У 6.2.05,У 6.2.06 У 6.3.01,У 6.3.02 У 6.3.03,У 6.3.04 У 6.3.05,У 6.3.06 У 6.3.07,У 6.3.08 У 6.4.07 З 6.2.01,З 6.2.02 З 6.2.03,З 6.2.04 З 6.2.05,З 6.2.06 З 6.2.07,З 6.2.08 З 6.2.09,З 6.2.10 З 6.2.11,З 6.2.12 З 6.2.13,З 6.2.14 З 6.3.01,З 6.3.05 З 6.3.06,З 6.3.07 З 6.3.08,З 6.3.09
	Введение. Введение в экономику. Субъекты экономики Объекты экономики. История развития экономической теории. Экономические ресурсы, товар. Типы экономических систем Структура общественного производства	12		
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 1.</i> Структура общественного производства	2		
Тема 1. 2. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга.	Содержание учебного материала	14	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	
	Понятие «рынок» и «емкость рынка». Классификация рынков. Сегментация рынка, выбор целевых сегментов рынка и позиционирование товара на рынке. Окружающая среда маркетинга	8		
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие № 2</i> Конъюнктура рынка;	2		
	<i>Практическое занятие № 3</i> Целевой, дифференцированный и недифференцированный маркетинг	2		

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Практическое занятие № 4</i> Экономические субъекты рынка. Предприятие (фирмы) как субъект рынка	2		3 6.3.10,3 6.3.11 3 6.3.12,3 6.4.12 3 6.4.13,3 6.4.14
Тема 1.3.Товар в системе маркетинга.	Содержание учебного материала	8	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	3 6.4.15
	Классификация товаров. Практическое применение результатов изучения жизненного цикла товаров	4		Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04
	Практические занятия	4		Уо 01.05,Уо 01.06
	<i>Практическое занятие № 5</i> Маркетинговое понимание товаров;	2		Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08,
	<i>Практическое занятие № 6</i> Концепция жизненного цикла товаров.	2		Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 07.01, Уо 07.02,Уо 07.03, Уо 08.01,Уо 08.02 Уо 08.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				Уо 11.04, Уо 11.05 Уо 11.06 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 08.01, Зо 08.02 Зо 08.03, Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05, Зо 11.01 Зо 11.02, Зо 11.03 Зо 11.04, Зо 11.05
Раздел 2. Практический маркетинг		46		ПК6.2-6.4

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06
Тема 2.1.Содержание и функции практического маркетинга	Содержание учебного материала	4	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	У 6.2.01,У 6.2.02 У 6.2.03,У 6.2.04 У 6.2.05,У 6.2.06 У 6.3.01,У 6.3.02 У 6.3.03,У 6.3.04 У 6.3.05,У 6.3.06 У 6.3.07,У 6.3.08 У 6.4.07
	Практический маркетинг как вид управленческой деятельности	2		
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 7</i> Содержание маркетинговой деятельности предприятия. Функции практического маркетинга.	2		
Тема 2.2.Маркетинговая политика предприятия	Содержание учебного материала	8	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	3 6.2.01,3 6.2.02 3 6.2.03,3 6.2.04 3 6.2.05,3 6.2.06 3 6.2.07,3 6.2.08 3 6.2.09,3 6.2.10 3 6.2.11,3 6.2.12 3 6.2.13,3 6.2.14 3 6.3.01,3 6.3.05 3 6.3.06,3 6.3.07 3 6.3.08,3 6.3.09 3 6.3.10,3 6.3.11
	Инновационная политика. Факторы, определяющие ассортиментную стратегию предприятия	4		
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 8</i> Товарная (продуктивная) политика;	2		
	<i>Практическое занятие № 9</i> Ассортиментная политика	2		
Тема 2.3. Цены.	Содержание учебного материала	12	ПК6.2-6.4	3 6.3.10,3 6.3.11

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Ценообразование и ценовая политика предприятия	Процесс ценообразования. Факторы ценообразования. Разработка стратегии ценообразования. Рыночное страхование цен	6	ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	3 6.3.12,3 6.4.12 3 6.4.13,3 6.4.14 3 6.4.15 Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08, Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 07.01, Уо 07.02,Уо 07.03, Уо 08.01,Уо 08.02 Уо 08.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04,Уо 11.05
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие № 10</i> Цены: понятие, виды, назначения, функция.	2		
	<i>Практическое занятие № 11</i> Определение исходной цены. Методы ценообразования:	2		
	<i>Практическое занятие № 12</i> Ценовая тактика, или как корректировать цену.	2		
Тема 2.4.Реализация товара.Сбытовая политика предприятия.	Содержание учебного материала	8	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	
	Планирование сбытовой политики. Функции каналов товародвижения	4		
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 13</i> Основные методы и системы сбыта продукции.	2		
	<i>Практическое занятие № 14</i> Выбор посредника и факторы формирования сбытовой сети	2		

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Тем2.5.Коммуникационная политика предприятия	Содержание учебного материала	10	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	Уо 11.06
	Реклама и ее роль в коммуникационной политике предприятия. Планирование рекламной кампании. Законодательное регулирование рекламной деятельности. Стимулирование сбыта, сервисная политика и прямые продажи	8		3о 01.01,3о 01.02 3о 01.03,3о 01.04 3о 01.05,3о 01.06 3о 02.01,3о 02.02 3о 02.03,3о 02.04 3о 03.01,3о 03.02 3о 03.03,3о 04.01 3о 04.02,3о 05.01
	Практические занятия	2		3о 05.02,3о 06.01 3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02 3о 07.03,3о 07.04 3о 08.01,3о 08.02 3о 08.03,3о 09.01 3о 09.02,
	<i>Практическое занятие № 15</i> Стимулирование сбыта, сервисная политика и прямые продажи	2		3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05,3о 11.01 3о 11.02,3о 11.03 3о 11.04,3о 11.05
Тема 2.6.Изучение поведения потребителей.	Содержание учебного материала	5	ПК6.2-6.4 ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	
Принципы и методы изучения поведения потребителей Моделирование поведения потребителей	5			
Промежуточная аттестация Зачёт		2		

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Итого		85		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально – экономических дисциплин»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр " Академия", 2020. - 224 с

Дополнительные источники:

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Электронные ресурсы:

1. [HTTP://WWW.CONSLTANT.RU](http://WWW.CONSLTANT.RU)
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>- в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</p> <p>- анализ самостоятельной работы;</p> <p>- тестовый опрос;</p> <p>- решение ситуационных задач;</p> <p>- выполнение отчетных работ.</p> <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>

<p>главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>- требования к реализации продукции общественного питания;</p>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), 		
--	--	--

<p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Текущий контроль:</i> - <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i> - <i>анализ самостоятельной работы;</i> - <i>тестовый опрос;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>выполнение отчетных работ.</i> <i>Итоговый контроль в форме зачёта</i>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания^б

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
К 6.1.			З 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
ПК 6.2.	У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
			З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
			З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
			З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
ПК 6.3.			З 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
ПК 6.4.	У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания,	З 6.4.03	отраслевые стандарты;
			З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка

^бВ данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

		отрасли;		ресторана;
			3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала;
			3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу;
ПК 6.5.			3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.

	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо05.01	особенности социального культурного контекста;

		проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
Зо 07.04			Принципы бережливого производства	
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	34
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Право и её роль в жизни общества		2		
Тема 1.1. Предмет Правового обеспечения проф. Деятельности и виды норм права	Содержание учебного материала Понятие праве. Роль и сущность права. Факторы производства Классификация. Составление схемы факторов правоведения. Организационная характеристика предприятий индустрии в России. Деятельность и виды норм.	2	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	У 6.2.04, У 6.4.02 З 6.1.12, З 6.2.02 З 6.2.08, З 6.2.09 З 6.2.11, З 6.3.06 З 6.4.03, З 6.4.04 З 6.4.05, З 6.4.18 З 6.5.12 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03,

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
Раздел 2 Правоотношения и юридическая ответственность		10		
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-ПК 6.5	У 6.2.04, У 6.4.02

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Правоотношения и субъекты правоотношений	Понятия правоотношений, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права. Субъекты правоотношение. Правовое регулирование субъектов права.		ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	3 6.1.12,3 6.2.02 3 6.2.08,3 6.2.09 3 6.2.11,3 6.3.06 3 6.4.03,3 6.4.04 3 6.4.05,3 6.4.18 3 6.5.12
Тема 2.2. Структура правоотношений	Содержание учебного материала		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08, Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 07.01, Уо 07.02,Уо 07.03, Уо 09.01,Уо 09.02, Уо 10.01,Уо 10.02, Уо 10.03,Уо 10.04, Уо 10.05 Зо 01.01,Зо 01.02
	Структура правоотношений: понятие, содержание, виды. Заключение договора. Изменение условий правоотношений. Прекращение правоотношений	4		
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 1.</i> Составление юридической ответственности	2		
	<i>Практическое занятие № 2.</i> Характеристика правоотношений	2		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				3о 01.03,3о 01.04 3о 01.05,3о 01.06 3о 02.01,3о 02.02 3о 02.03,3о 02.04 3о 03.01,3о 03.02 3о 03.03,3о 04.01 3о 04.02,3о 05.01 3о 05.02,3о 06.01 3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02 3о 07.03,3о 07.04 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05
Раздел 3 Конституция как основной правовой источник в предпринимательской деятельности		12		
Тема 3.1. Правовой статус личности, работника, предпринимателя по конституции РФ	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	У 6.2.04,У 6.4.02 3 6.1.12,3 6.2.02 3 6.2.08,3 6.2.09 3 6.2.11,3 6.3.06 3 6.4.03,3 6.4.04
	Правовой статус. Время отдыха. Порядок предоставления ежегодных оплачиваемых отпусков. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система. Доплаты и надбавки. Порядок выплаты и защита заработной платы			
	Практическое занятия	6		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Практическое занятие № 3.</i> Права человека, как работника и предпринимателя	2		3 6.4.05,3 6.4.18
	<i>Практическое занятие № 4.</i> Классификация социально - экономических прав	2		3 6.5.12
	<i>Практическое занятие № 5.</i> Предпринимательская деятельности и признаки её.	2		Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08, Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 07.01, Уо 07.02,Уо 07.03, Уо 09.01,Уо 09.02, Уо 10.01,Уо 10.02, Уо 10.03,Уо 10.04, Уо 10.05
Тема 3.2 Оформление предпринимательской собственности	Содержание учебного материала Понятие оформления частной и предпринимательской собственности. Открытие и закрытие ИП. Причины банкротская предприятия.	2	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	
Тема 3.3 Субъект, объект и формы собственности	Содержание учебного материала Понятие объекта собственности и его дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие формы собственности. Виды собственности	2	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	3о 01.01,3о 01.02 3о 01.03,3о 01.04 3о 01.05,3о 01.06 3о 02.01,3о 02.02 3о 02.03,3о 02.04

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
Раздел 4. Юридические лица и индивидуальные предприниматели		10		
Тема 4.1 Понятие юридического лица и его признаки, способы создания юридических лиц	Содержание учебного материала Понятие юридической ответственности. Основания и условия привлечения юридического лица к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность	4	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	У 6.2.04, У 6.4.02 З 6.1.12, З 6.2.02 З 6.2.08, З 6.2.09 З 6.2.11, З 6.3.06 З 6.4.03, З 6.4.04 З 6.4.05, З 6.4.18 З 6.5.12
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-ПК 6.5	Уо 01.01, Уо 01.02

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<p>Принципы возникновения юридического статуса личности</p>	<p>Понятие юридического статуса личности. Основания и условия привлечения юридического лица к материальной ответственности. Понятие личности в юридическом аспекте</p>		<p>ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06</p>	<p>Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01</p>

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				3о 05.02,3о 06.01 3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02 3о 07.03,3о 07.04 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05
Промежуточная аттестация Контрольная работа		2		
Раздел 5. Договорное право		12		
Тема 5.1 Понятие договора, содержание, форма и сущность.	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	У 6.2.04,У 6.4.02
	Договор в хозяйственных отношениях. Порядок заключения договоров, их содержание, изменение и расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных Гражданским кодексом РФ			3 6.1.12,3 6.2.02
	Практические занятия			3 6.2.08,3 6.2.09
	<i>Практическое занятие № 6.</i> Структура договора			3 6.2.11,3 6.3.06
	<i>Практическое занятие № 7</i>			3 6.4.03,3 6.4.04
		4		3 6.4.05,3 6.4.18
		2		3 6.5.12
		2		Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	Гражданско-правовой договор и его особенности			Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05
Тема 5.2 Заключение, расторжение и изменение договора.	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	3о 01.01, 3о 01.02 3о 01.03, 3о 01.04 3о 01.05, 3о 01.06 3о 02.01, 3о 02.02 3о 02.03, 3о 02.04 3о 03.01, 3о 03.02 3о 03.03, 3о 04.01 3о 04.02, 3о 05.01 3о 05.02, 3о 06.01 3о 06.02, 3о 06.03 3о 07.01, 3о 07.02
	Договоры купли-продажи. Договоры хозяйственной деятельности и их краткая характеристика по назначению, правам и обязанностям сторон, содержанию. Ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора			
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 8.</i> Составление договора	2		
<i>Практическое занятие № 9.</i> Юридическая ответственность за неисполнение договора	2			

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
				3о 07.03,3о 07.04 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05
Раздел 6. Защита прав субъектов предпринимательского права и трудовые правоотношения		26		
Тема 6.1 Конституционные гарантии предпринимательства, система рассмотрения споров	Содержание учебного материала		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	У 6.2.04,У 6.4.02 3 6.1.12,3 6.2.02 3 6.2.08,3 6.2.09 3 6.2.11,3 6.3.06 3 6.4.03,3 6.4.04 3 6.4.05,3 6.4.18 3 6.5.12 Уо 01.01,Уо 01.02 Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 02.08, Уо 03.01,Уо 03.02,
	Исполнение договора и ответственность за его нарушение. Система рассмотрения в судебной инстанции. Составление предпринимательского договора	2		
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие № 10</i> Арбитражное судопроизводство	2		
	<i>Практическая работа № 11</i> Досудебный порядок регулирования споров.	2		
<i>Практическая работа № 12</i> Понятие трудового права и источники права	2			
Тема 6.2 Трудовые правоотношения	Содержание учебного материала		ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	
	Понятия трудовых правоотношений, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права. Субъекты правоотношение. Правовое регулирование субъектов права.	2		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
	Регулирование трудовых отношений.			Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05	
	Практические занятия	2			
	<i>Практическая работа № 13</i> Регулирование трудовых отношений	2			
Тема 6.3 Особенности эффективного контракта	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01	
	Договор в хозяйственных отношениях. Порядок заключения договоров, их содержание, изменение и расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных Гражданским кодексом РФ				
	Практические занятия				2
	<i>Практическое занятие № 14.</i> <i>Эффективный контракт и условия его заключения</i>	2		Зо 05.02, Зо 06.01	
Тема 6.4 Права и обязанности сторон договора	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01-КК 06	Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02	
	Права работника. Материальная ответственность работника и индивидуальная ответственность работника. Дисциплина труда – понятие и методы обеспечения				
	Практические занятия	6			

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Практическая работа № 15</i> Административные правонарушения и административная ответственность	2		3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05
	<i>Практическое занятие № 16</i> <i>Локальные нормативные акты</i>	2		
	<i>Практическое занятие № 17</i> <i>Материальная ответственность работника и индивидуальная ответственность работника.</i>	2		
	Промежуточная аттестация Зачёт	2		
	Итого	78		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально – экономических дисциплин»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Федорянич О. И Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности:: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр " Академия", 2021. - 192 с

Дополнительные источники:

1. Абашин Э.А. Арбитраж: долги юридических лиц. – М., 2002.-124 с.
2. Анисимов В.П., Васенков В.А., Дмитриева И.В., Колонова С.Д., Корнеева И.Л., Рацкевич С.В., Юрченко Н.А. Правоведение: практикум. – М., 2001. -116 с.
3. Голенко Е.Н., Ковалев В.И. Трудовое право: схемы и комментарии / под ред. к. ю. н. проф. В.Е.Шаркова. – М., 2000. -180 с.
4. Горбачева Ж.А. Право социального обеспечения: учебник. – М., 2001. - 265 с.
5. Ершова И.В. Предпринимательское право: учебник. – М., 2001. -290 с.
6. Ершова И.В., Иванова Т.М. Предпринимательское право: схемы и комментарии. – М., 2000. - 120 с.
7. Иванов В.Н. Как защитить свои права и законные интересы. – М., 2002.-180 с.
8. Козлов Ю.М. Административное право: учебник – М., 1999. -220с.
9. Основы правовых знаний: учебное пособие / под ред. В.И.Шкатуллы. – М., 2019. -165 с.
10. Пискарев И.К. Образцы судебных документов: практическое пособие.– М., 2019. -69 с.
- 11.Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный, научно – практический) / под ред. К.Я. Ананьевой. М., 2019. .-165 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; дисциплинарные процедуры в организации питания; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; - способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила, нормативы учета рабочего времени персонала; правила составления графиков выхода на работу; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального 	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме контрольной работы и зачёта</i></p>

<p>образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; номенклатура информационных источников, - применяемых в профессиональной деятельности; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила чтения текстов профессиональной направленности. 		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - оценивать результат и последствия своих действий; - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; 	<p>Правильность и полнота выполнения заданий, точность расчетов, рациональность действий, оптимальность выбора последовательности действий, быстрая ориентация в представляемом материале.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Текущий контроль:</i> - <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i> - <i>анализ самостоятельной работы;</i> - <i>тестовый опрос;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>выполнение отчетных работ.</i> <i>Итоговый контроль в форме контрольной работы и зачёта</i>
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁷

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.4.	У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
ПК 2.8	У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 3.7	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.6	У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении	З 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ПК 5.6	У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных,	З 5.6.09	правила расчета себестоимости

⁷В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

		мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;		
ПК 6.3	У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;		
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		

	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		использованием цифровых средств.
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .

		поведения.	Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
Зо 07.04			Принципы бережливого производства	
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;

	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Информационные технологии: понятие, основные задачи, принципы, методы и свойства. Вопросы информатизации общества: информационная культура, правовая охрана программ и данных, защита данных. Офисные технологии обработки информации: понятие, назначение, использование.	8	ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 5.6, ПК 6.3, ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	У 1.4.07, У 2.8.08 У 3.7.08, У 4.6.08 У 5.6.08, У 6.3.04 З 1.4.07, З 2.8.07 З 3.7.08, З 4.6.08 З 5.6.09 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01 Уо 09.02,
Тема 2. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала Текстовые редакторы: понятие, назначение, порядок работы, использование. Электронные таблицы. Пользовательская настройка системы автоматизации. Ввод начальных остатков, ведение справочников системы. Особенности учета отдельных видов хозяйственных операций в системе автоматизации. Практические занятия <i>Практическое занятие №1</i> «Создание документа». <i>Практическое занятие №2</i> «Форматирование и редактирование документа»	6	ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 5.6, ПК 6.3, ОК 1-7, ОК 9-11 КК 01-КК 06	
		50		

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 компетенции, формируемые которыми способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p><i>Практическое занятие №3</i> «Форматирование и редактирование документа»</p> <p><i>Практическое занятие №4</i> «Работа с таблицами в документе»</p> <p><i>Практическое занятие №5</i> «Работа с таблицами в документе»</p> <p><i>Практическое занятие №6</i> «Работа с графическими объектами в документе»</p> <p><i>Практическое занятие №7</i> «Работа с графическими объектами в документе»</p> <p><i>Практическое занятие №8</i> «Создание диаграмм в документах»</p> <p><i>Практическое занятие №9</i> «Создание диаграмм в документах»</p> <p><i>Практическое занятие №10</i> «Создание формул и уравнений в документах»</p> <p><i>Практическое занятие №11</i> «Создание формул и уравнений в документах»</p> <p><i>Практическое занятие №12</i> «Создание комплексных документов»</p> <p><i>Практическое занятие №13</i> «Создание комплексных документов»</p> <p><i>Практическое занятие №14</i> «Создание компьютерной презентации на заданную тему»</p> <p><i>Практическое занятие №15</i> «Создание компьютерной презентации на заданную тему»</p> <p><i>Практическое занятие №16</i> «Подготовка к демонстрации и демонстрация презентации»</p> <p><i>Практическое занятие №17</i> «Создание электронной таблицы»</p>			<p>Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03</p> <p>Уо 11.04, Уо 11.05 Уо 11.06</p> <p>Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04</p>

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 компетенции, формируемые которыми способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p><i>Практическое занятие №18</i> «Выполнение табличных вычислений с помощью формул и функций»</p> <p><i>Практическое занятие №19</i> «Создание диаграмм и гистограмм»</p> <p><i>Практическое занятие №20</i> «Основные навыки работы с программой 1С: Предприятие – Бухгалтерский учет»</p> <p><i>Практическое занятие №21</i> «Работа с журналом хозяйственных операций»</p> <p><i>Практическое занятие №22.</i> «Запуск СПС «Консультант Плюс».</p> <p><i>Практическое занятие №23</i> «Поиск документов в СПС «Консультант Плюс» по реквизитам документов»</p> <p><i>Практическое занятие №24</i> «Поиск документов в СПС «Консультант Плюс» по специализированным классификаторам.</p> <p><i>Практическое занятие №25</i> «Одновременный поиск документов по нескольким базам».</p>			3о 10.05,3о 11.01 3о 11.02,3о 11.03 3о 11.04,3о 11.05
	Промежуточная аттестация Контрольная работа	2		
	Всего:	66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Коротин А.А. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования- 5-е издание -М.: Академия, 2023 г.-240 с.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В., Титова О.И. Учебное пособие. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Практикум -М.: Академия, 2019 г.

2. Оганесян М.О., Курилова А.В. Учебник. Информационные технологии в профессиональной деятельности -М.: Академия, 2019 г.

3. Угреневич Н.Д. Учебник. Информатика и информационные технологии-М: Бином, 2006

Электронные ресурсы:

1. WWW.SCHOOL-COLLECTION.EDU.RU (ЕДИНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ЦИФРОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ).
2. ОБУЧЕНИЕ В ИНТЕРНЕТ. ФОРМА ДОСТУПА: HTTP://WWW.LESSONS-TVA.INFO

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации - правила оформления документов и построения устных сообщений - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - порядок выстраивания презентации - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков - правила расчета себестоимости 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме Контрольной работы</i></p>

	<p>контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<ul style="list-style-type: none"> - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять задачи для поиска информации - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль: - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. Итоговый контроль в форме Контрольной работы
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Охрана труда»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁸

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
	У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
			З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

⁸В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

ПК 2.1.	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	З 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 4.1.	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 4.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;		
	У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		

ПК 5.1.	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	35.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	35.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны		

		труда на рабочем месте		
ПК 6.2.	У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
ПК 6.5.	У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
	У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции	З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;
	У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение;
З 6.5.07			личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения	
З 6.5.09			способы и формы оценки результатов обучения персонала;	
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;

		деятельности;		
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		бережливого производства		
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	Принципы бережливого производства
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;

	кредитования;		
Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
Уо 11.06	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	51
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	21
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение				
	Содержание учебного материала	2		
	Социально-экономические аспекты охраны труда. Основные термины охраны труда	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06	У 1.1.05, У 1.1.06 У 2.1.01, У 2.1.06 У 2.1.07, У 2.1.08 У 4.1.01, У 4.1.06 У 4.1.07, У 4.1.08 У 4.1.09, У 5.1.01 У 5.1.06, У 5.1.07 У 5.1.09, У 5.1.11 У 6.2.01, У 6.2.06
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда				

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06	У 6.5.01, У 6.5.05 У 6.5.06 3 1.1.01, 3 1.1.02 3 1.1.03, 3 2.1.01 3 2.1.02, 3 2.1.03 3 2.1.06, 3 4.1.02 3 4.1.05, 3 4.1.06 35.1.01, 3 5.1.02 35.1.06, 3 5.1.07 3 6.2.01, 3 6.2.10 3 6.5.02, 3 6.5.03 3 6.5.04, 3 6.5.07 3 6.5.09

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	4		
	Практическое занятие	2		
	<i>Практическое занятие № 1: «Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда».</i>	2		
Тема 1.2 Обеспечение охраны	Содержание учебного материала Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	6 4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1	

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 компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
труда	<p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>		<p>ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06</p>	<p>Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04</p>
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 2: Административный, общественный, личный контроль за охраной труда</i>	2		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по</p>	10		<p>Уо 10.05 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01</p>
		4	<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06</p>	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 3:</i> Причины воздействия негативных факторов</p> <p><i>Практическое занятие № 4:</i> Анализ причин производственного травматизма.</p> <p><i>Практическое занятие № 5:</i> Анализ причин профессиональных заболеваний</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>3о 05.02,3о 06.01 3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02 3о 07.03,3о 07.04 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05,</p>
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания				

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 компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	6		У 1.1.05, У 1.1.06
	<p>Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов</p>	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06	У 2.1.01, У 2.1.06 У 2.1.07, У 2.1.08 У 4.1.01, У 4.1.06 У 4.1.07, У 4.1.08 У 4.1.09, У 5.1.01 У 5.1.06, У 5.1.07 У 5.1.09, У 5.1.11 У 6.2.01, У 6.2.06 У 6.5.01, У 6.5.05 У 6.5.06 З 1.1.01, З 1.1.02 З 1.1.03, З 2.1.01 З 2.1.02, З 2.1.03 З 2.1.06, З 4.1.02 З 4.1.05, З 4.1.06 З 5.1.01, З 5.1.02 З 5.1.06, З 5.1.07 З 6.2.01, З 6.2.10 З 6.5.02, З 6.5.03
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 6: «Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам»</i>	2		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травм опасные 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 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</p>	<p>4</p>	<p>ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06</p>	<p>3 6.5.04, 3 6.5.07 3 6.5.09 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 3о 01.01, 3о 01.02 3о 01.03, 3о 01.04 3о 01.05, 3о 01.06 3о 02.01, 3о 02.02 3о 02.03, 3о 02.04 3о 03.01, 3о 03.02</p>

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 7: «Оценка фактического состояния условий труда на рабочих местах»</i></p>	<p>2</p> <p>2</p>		<p>3о 03.03,3о 04.01 3о 04.02,3о 05.01 3о 05.02,3о 06.01 3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02 3о 07.03,3о 07.04 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01,3о 10.02 3о 10.03,3о 10.04 3о 10.05,</p>
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность				
Тема 3.1 Электробезопасность	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06</p>	<p>У 1.1.05,У 1.1.06 У 2.1.01,У 2.1.06 У 2.1.07,У 2.1.08 У 4.1.01,У 4.1.06 У 4.1.07,У 4.1.08 У 4.1.09,У 5.1.01 У 5.1.06,У 5.1.07</p>

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 8: «Классификация условий работы по степени электробезопасности»</i></p>	<p>2</p> <p>2</p>		<p>У 5.1.09, У 5.1.11 У 6.2.01, У 6.2.06 У 6.5.01, У 6.5.05 У 6.5.06 3 1.1.01, 3 1.1.02 3 1.1.03, 3 2.1.01 3 2.1.02, 3 2.1.03 3 2.1.06, 3 4.1.02 3 4.1.05, 3 4.1.06 35.1.01, 3 5.1.02 35.1.06, 3 5.1.07 3 6.2.01, 3 6.2.10 3 6.5.02, 3 6.5.03 3 6.5.04, 3 6.5.07</p>
<p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>Противопожарный инструктаж:</p>	<p>6</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06</p>	<p>3 6.5.09 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01,</p>

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
	<p>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 пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 9: «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи»</i></p> <p><i>Практическая работа № 10: Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания»</i></p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05,</p>
Тема 3.3 Требования безопасности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности,</p>	<p>3</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1</p>	

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
к производственному оборудованию	предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		ПК 5.1 ПК 6.2, ПК 63 ОК 1-7, ОК 9,10 КК 01- КК06	
	Практическое задание	1		
	Практическое занятие № 11: «Требования безопасности при эксплуатации оборудования»	1		
Промежуточная аттестация Зачет		2		
Всего		51		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256с.

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А. Учебник для СПО Охрана труда в торговле М. Издательский центр Академия, 2014 г 250 с

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Учебное пособие Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле М.: Издательский центр Академия, 2013 г 300 с.

3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Учебное пособие Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту М.: Издательский центр. Академия, 2011 г. 290 с.

Электронные ресурсы:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и</p> <p>т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и</p> <p>т.д.</p>	<p>- <i>Текущий контроль:</i></p> <p>- <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i></p> <p>- <i>анализ самостоятельной работы;</i></p> <p>- <i>тестовый опрос;</i></p> <p>- <i>решение ситуационных задач;</i></p> <p>- <i>выполнение отчетных работ.</i></p> <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	31.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной

¹В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

				деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданско патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
Зо 07.04			Принципы бережливого производства	
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	средства профилактики перенапряжения
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;

		деятельности;		
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	-

В т. ч.:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	36
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации		34		
Тема 1.1. Основные понятия, цели и задачи дисциплины.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	У 1.1.06 31.1.02 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо
	Основные понятия, цели и задачи дисциплины.			
Тема 1.2. Принципы обеспечения устойчивости экономики в условиях ЧС.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	08.01, Уо 08.02 Уо 08.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05
	Общие понятия об устойчивости объектов в условиях ликвидации ЧС.			
Тема 1.3. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	
	Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту .Вредные и травмирующие факторы в быту			

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации в мирное время и защита от них.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 08.01, Зо 08.02 Зо 08.03, Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.			
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 1.</i> Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС.	2		
Тема 1.5. Оружие массового поражения и способы защиты населения.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	
	Поражающие факторы оружия массового поражения и защита от них.			
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 2.</i> Действие населения в зоне применения оружия массового поражения.	2		
	<i>Практическое занятие № 3.</i> Средства индивидуальной и коллективной защиты населения	2		
Тема 1.6. Основные задачи применения оборонного действия по сигналам оповещения.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	
	Основные задачи применения оборонного действия по сигналам оповещения.			
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 4.</i>	2		

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	АСДНР проводимые в зонах ситуации ЧС.			
Тема 1.7. Основы обороны государства и воинская обязанность	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1	
	Национальная и военная обязанность РФ.			
	Практические занятия	2		
Тема 1.8. Организация призыва граждан на военную службу	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	
	Порядок прохождения военной службы по призыву.			
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 6.</i>			
	Изучение примеров терроризма и воинской травли при службе в армии.	2		
Промежуточная аттестация (зачет)		2		
Раздел 2. Население и воинская служба		24		
Тема 2.1. Защита населения	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10	У 1.1.06
	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Назначение и задачи гражданской обороны	2		

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	КК 01-КК 06	Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 08.01, Уо 08.02 Уо 08.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05
	Изучение первичных средств пожаротушения	2		
	Практические занятия	6		
	<i>Практическое занятие №8.</i> Отработка порядка и правил поведения и действия людей в зонах радиоактивно, химического заражения и в очаге биологического по заражения	2		
	<i>Практическое занятие №9.</i> Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения	2		
	<i>Практическое занятие №10.</i> Средства коллективной защиты от оружия массового поражения	2		
Тема 2.2. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	3о 01.01, 3о 01.02 3о 01.03, 3о 01.04 3о 01.05, 3о 01.06 3о 02.01, 3о 02.02 3о 02.03, 3о 02.04 3о 03.01, 3о 03.02 3о 03.03, 3о 04.01 3о 04.02, 3о 05.01
	Пути и способы повышения устойчивости работы объектов экономики			
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие №11.</i> Понятие устойчивости работы объектов экономики			
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1	
	Национальная безопасность РФ и основы обороны			

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p>государства. Вооруженные Силы РФ. Порядок прохождения военной службы. Боевые традиции и символы воинской чести</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие №12.</i> Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки</p> <p><i>Практическое занятие №13.</i> Звания и знаки отличия военнослужащих</p>	<p></p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06</p>	<p>3о 05.02, 3о 06.01 3о 06.02, 3о 06.03 3о 08.01, 3о 08.02 3о 08.03, 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01, 3о 10.02 3о 10.03, 3о 10.04 3о 10.05</p>
Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и организации здорового образа жизни		20		
<p>Тема 3.1.</p> <p>Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечениях. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при обморожениях, электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца</p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие № 14.</i> Основные приемы оказания первой помощи при кровотечениях</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06</p>	<p>У 1.1.06 31.1.02 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01,</p>
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2		

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 компетенции, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Обеспечение здорового образа жизни	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни		ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 08.01, Уо 08.02 Уо 08.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 08.01, Зо 08.02 Зо 08.03, Зо 09.01 Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
	Практические занятия	8		
	<i>Практическое занятие № 15.</i> Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки	2		
	<i>Практическое занятие № 16.</i> Содержание здорового образа жизни.	2		
	<i>Практическое занятие № 17.</i> Вредные привычки.	2		
	<i>Практическое занятие № 18.</i> Отдых на природе.	2		
Тема 3.3. Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы	Содержание учебного материала Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы	2	ПК 1.1 ОК 1-6, ОК 8-10 КК 01-КК 06	
Промежуточная аттестация (зачет)		2		

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 компетенции, формирование которых способствует элементу программы	Код Н/У/З
Всего:		78		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 288с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования– 2-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 144с.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 8-е издание. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности.– 2-е издание. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 144с.
3. Руководство по 5,45 мм автомату Калашникова. Министерство обороны СССР, М.: Военное издательство, 1976.
4. Общевоинские уставы ВС РФ. Министерство обороны РФ, Указ Президента РФ от 10.11.2007г. № 1495 (ред. от 21.02.2019).

Электронные ресурсы:

1. <http://safety-mvu.narod.ru/>
2. <http://www.school-obz.org>
3. <https://may.alleng.org/edu/saf3.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - основы пожарной безопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; - демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; - дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения 	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> - основы военной службы - обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим 	<ul style="list-style-type: none"> - владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; - ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; - демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке 	
<ul style="list-style-type: none"> - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; - демонстрирует знание основ здорового образа жизни 	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; - формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны 	<p><i>- Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим 	<ul style="list-style-type: none"> - определяет виды вооруженных сил, рода войск; - ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; - демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Калькуляция и учёта в общественном питании»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Калькуляция и учёта в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания²

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.3.	У 6.3.01	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	З 6.3.05	требования к оформлению документации
	У 6.3.02	оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения

²В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

				задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	особенности социального и культурного контекста;
			Зо05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> .	Зо 06.01	Сущность гражданскопатриотической позиции, общечеловеческих ценностей.
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> .
			Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
Зо 07.04			Принципы бережливого производства	
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	средства профилактики перенапряжения
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;

		деятельности;		
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	34
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4	5	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8	ПК 06.03 ОК 1-10 КК 01-КК 06	У 6.3.01 У 6.3.02 З 6.3.05 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 08.01, Уо 08.02	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса				
	Практические занятия				4
	<i>Практическое занятие № 1</i> Ввод данных в микрокалькулятор.				2
	<i>Практическое занятие № 2</i> Нахождение процентной суммы.				2
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 06.03 ОК 1-10 КК 01-КК 06	Уо 08.01, Уо 08.02 Уо 08.03	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок				

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<p>определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. 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</p>			<p>Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05</p>
	Практические занятия	4		<p>Зо 01.01, Зо 01.02</p>
	<i>Практическое занятие № 3</i> Работа со Сборником рецептур.	2		<p>Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02</p>
	<i>Практическое занятие № 4</i> Калькуляция розничных цен.	2		<p>Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01 Зо 05.02, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 08.01, Зо 08.02 Зо 08.03, Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02</p>
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала		ПК 06.03 ОК 1-10 КК 01-КК 06	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	6		
	Практические занятия	6		

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	<i>Практическое занятие № 5</i> Составление инвентаризационной описи основных средств.	4		Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05
	<i>Практическое занятие № 6</i> Составление сличительной ведомости результатов инвентаризации основных средств.	2		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	Содержание учебного материала	6	ПК 06.03 ОК 1-10 КК 01-КК 06	
	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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.			
	Практические занятия			10
	<i>Практическое занятие № 7</i> Оформление доверенности.			2
	<i>Практическое занятие № 8</i> Составление счёт - фактуры.			2
	<i>Практическое занятие № 9</i> Составление требования в кладовую.			2
	<i>Практическое занятие № 10</i>			2

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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	Составление накладной на отпуск товара. <i>Практическое занятие № 11</i> Определение размера естественной убыли.	2		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	4	ПК 06.03 ОК 1-10 КК 01-КК 06	
	Практические занятия	10		
	<i>Практическое занятие № 12</i> Учёт тары.	2		
	<i>Практическое занятие № 13</i> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.	2		
	<i>Практическое занятие № 14</i> Оформление дневного заборного листа.	2		
	<i>Практическое занятие № 15</i> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.	2		
	<i>Практическое занятие № 16</i> Оформление дневного заборного	2		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	листа			
Промежуточная аттестация Зачет		2		
Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя				
Всего:		68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально - экономические дисциплины»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 1-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Калькуляция и учёт Учебное пособие рабочая тетрадь: – М.: Академия, 2018.
2. Перетятко Т.И. Дубровская Н.И., Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно- практическое пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2017.

Электронные ресурсы:

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru><http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета в общественном питании; - предмет и метод бухгалтерского учета; - основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий; - нормы расхода сырья; - требования к оформлению документации; - понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары; - правила списания продуктов; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой; - правила отпуска блюд с производства; - ассортимент меню и цены на готовую - продукцию на день принятия платежей. 	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Быстрота ориентации в материале,</p> <p>быстрота реакции на вопросы.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <p><i>Итоговый контроль в форме зачёта</i></p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 отходов и потерь при холодной обработке сырья; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять технологические карты на блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - производить расчет себестоимости сырья; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве. 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Текущий контроль:</i> - <i>в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях;</i> - <i>анализ самостоятельной работы;</i> - <i>тестовый опрос;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>выполнение отчетных работ.</i> - <i>Итоговый контроль в форме зачёта</i>
---	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 11 Товароведение пищевых продуктов»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 11 Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания³

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	З 1.1.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	У 1.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям		
	У 1.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	У 1.1.04	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.		

³В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

ПК 2.1.	У 2.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	З 2.1.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.
	У 2.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям		
	У 2.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	У 2.1.04	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		
ПК 3.1.	У 3.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	З 3.1.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.
	У 3.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям		
	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		

	У 3.1.04	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		
ПК 5.1.	У 5.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	З 5.1.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.
	У 5.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям		
	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	У 5.1.04	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	Уо 01.03	Определять этапы решения задачи.	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы.	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	основы проектной деятельности
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
Зо 07.04			Принципы бережливого производства	
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	средства профилактики перенапряжения
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	40
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1. Введение. Химический состав и свойства пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	У 1.1.01, У 1.1.02 У 1.1.03, У 1.1.04 У 2.1.01, У 2.1.02 У 2.1.03, У 2.1.04 У 3.1.01, У 3.1.02 У 3.1.03, У 3.1.04 У 5.1.01, У 5.1.02 У 5.1.03, У 5.1.04 3 1.1.01, 3 2.1.01 3 3.1.01, 3 5.1.01 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо
	Цели дисциплины. Свойства пищевых продуктов. Пищевые вещества.			
	Практические занятия	8		
	<i>Практическое занятие № 1</i> Таблица водорастворимые витамины.	2		
	<i>Практическое занятие № 2</i> Таблица жирорастворимые витамины.	2		
	<i>Практическое занятие № 3</i> Таблица минеральные вещества.	2		
	<i>Практическое занятие № 4</i> Расчет энергетической ценности продуктов.	2		
Тема 2. Качество и безопасность продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	
	Качество пищевых продуктов. Основы хранения продуктов.			
	Практические занятия	2		
<i>Практическое занятие № 5</i> Расчет естественной убыли пищевых продуктов.	2			
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4;	
	Характеристика круп, муки. Характеристика макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.			
Практические занятия	6			

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
переработки	<i>Практическое занятие № 6</i> Характеристика корнеплодов.	2	ОК 7-10 КК 01, КК 03	07.01, Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 08.01, Уо 08.02, Уо 08.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05
	<i>Практическое занятие № 7</i> Характеристика томатных овощей.	2		
	<i>Практическое занятие № 8</i> Характеристика семечковых плодов.	2		
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02 Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зо 04.01 Зо 04.02,
	Характеристика круп, муки. Характеристика макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.			
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие № 9</i> Таблица крупы и бобовые.			
	<i>Практическое занятие № 10</i> Таблица макаронные изделия.			
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	Зо 07.01, Зо 07.02 Зо 07.03, Зо 07.04 Зо 08.01, Зо 08.02 Зо 08.03, Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.02 Зо 10.03, Зо 10.04
	Характеристика молока и кисломолочных продуктов. Характеристика сыров и молочных консервов.			
	Практические занятия			
	<i>Практическое занятие № 11</i> Оценка качества молока, сливок по стандарту.			
	<i>Практическое занятие № 12</i> Оценка качества сыров по стандарту.			
Тема 6. Товароведная	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1,	

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
характеристика рыбы, рыбных продуктов	Цели дисциплины. Свойства пищевых продуктов. Пищевые вещества.		ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	Зо 10.05	
	Практические занятия	4			
	<i>Практическое занятие № 13</i> Таблица «Основные семейства промысловых рыб».	2			
	<i>Практическое занятие № 14</i> Оценка качества рыбных консервов.	2			
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03		
	Классификация скота и ценность мяса. Характеристика мясных продуктов. Особенность мяса птицы. Мясные консервы.				
	Практические занятия				6
	<i>Практическое занятие № 15</i> Таблица колбасные изделия.				2
	<i>Практическое занятие № 16</i> Оценка качества варёных колбас.				2
<i>Практическое занятие № 17</i> Таблица мяскопчености.	2				
Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов	Содержание учебного материала Характеристика яиц и яичных продуктов.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03		
Тема 9. Товароведная	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1,		

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
характеристика пищевых жиров	Характеристика растительных жиров. Характеристика животных жиров.		ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	
Тема 10. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	
	Характеристика сахаристых и мучных кондитерских изделий. Характеристика пряностей и приправ.			
	Практические занятия	4		
	<i>Практическое занятие № 18</i> Таблица пряности, приправы.	2		
	<i>Практическое занятие № 19</i> Оценка качества шоколада.	2		
Тема 11. Товароведная характеристика безалкогольных напитков	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	
	Классификация и характеристика безалкогольных напитков.			
Тема 12. Товароведная характеристика алкогольных напитков	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	
	Классификация и характеристика алкогольных напитков.			
Тема 13. Товароведная	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1, ПК 2.1,	

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 компетенции, формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
характеристика чая, кофе	Классификация и характеристика чая. Классификация и характеристика кофе.		ПК 3.1, ПК 5.1, ОК1-4; ОК 7-10 КК 01, КК 03	
	Практические занятия	2		
	<i>Практическое занятие № 20</i> Оценка качества чая.	2		
Консультации		4		
Промежуточная аттестация (экзамен)		8		
Всего:		100		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Епифанова М.В., Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.– 208 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А., Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 96 с.

Электронные ресурсы:

1. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/bb9e97fad9d14ac66df4b6e67c453d1be3b77b4c/
2. <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
3. <http://docs.cntd.ru/document/1200039951>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <i>Итоговый контроль в форме экзамена</i></p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- <i>Текущий контроль:</i> - в форме оценки результатов работы обучающихся на практических занятиях; - анализ самостоятельной работы; - тестовый опрос; - решение ситуационных задач; - выполнение отчетных работ. <i>Итоговый контроль в форме экзамена</i></p>

Приложение 4

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кон

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Конституция РФ, принята всенародным голосованием 12.12.1993 г., с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г. 2. Конвенция о правах ребенка - ("Конвенция о правах ребенка" (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990)). 3. Конвенция о правах инвалидов, заключена в г. Нью-Йорке 13.12.2006. 4. Федеральный закон от 03.05.2012 N 46-ФЗ "О ратификации Конвенции о правах инвалидов". 5. Семейный кодекс Российской Федерации. 6. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; 7. Федеральный закон от 24.07.1998 N 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации" (в действующей редакции). 8. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». 9. Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации по вопросам воспитания обучающихся». 10. Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в действующей редакции). 11. Федеральный закон от 24.06.1999г. № 120 -ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних". 12. Федеральный закон от 11.08.1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; 13. Федеральный закон от 19.05.1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; 14. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (в действующей редакции). 15. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (http://spo-edu.ru/fgos). 16. Профессиональные стандарты (https://profstandart.rosmintrud.ru). 17. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации

	<p>на период до 2025 года».</p> <p>18. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020г. № 2945-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».</p> <p>19. Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики до 2025 года».</p> <p>20. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464».</p> <p>21. Примерная программа воспитания для образовательных организаций общего образования, разработанная Институтом стратегии развития образования Российской академии образования и утвержденной на заседании Федерального учебно-методического объединения по общему образованию 02.06.2020 г.</p> <p>22. Локальные акты образовательной организации, а также другие нормативные и правовые акты федеральных и региональных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования и воспитания.</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – содействие профессионально-личностному развитию обучающегося, воспитание конкурентоспособного специалиста, способного самостоятельно строить свою жизнь, эффективно реализовать свой интеллектуальный и творческий потенциал в профессиональной деятельности.
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, указанными в пояснительной записке настоящего документа, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности образовательных площадок и имеющимися в колледже ресурсами.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников

Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
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 лично 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	ЛР 12

воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями² (при наличии)	
Применение навыков креативного мышления и воображения при решении нестандартных задач	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса³ (при наличии)	
Применение полученных знаний и умений для эффективного взаимодействия с работодателями	ЛР 16

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины		Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 2, ЛР 7, ЛР8
ОГСЭ.02	История	ЛР 3, ЛР5; ЛР6 ,
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 7; ЛР 8
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР1; ЛР 9
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛР 7; ЛР11; ЛР15; ЛР12
ЕН.01	Математика	ЛР 14; ЛР4
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 10; ЛР 3

¹ Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

² Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

³ Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

ЕН.03	Химия	ЛР 7
ЕН.04	Основы биохимии	ЛР 7
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 7; ЛР 9
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 9; ЛР 10
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ЛР 2
ОП.04	Организация обслуживания.	ЛР 16
ОП.05	Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 15
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 10
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 10
ОП.08	Охрана труда	ЛР 10;
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 10
ОП.10	Калькуляция и учет в общественном питании	ЛР 2
ОП.11	Товароведение пищевых продуктов.	ЛР 9
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 14
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 14
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 14
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 14

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 14
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 13
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЛР 14

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 критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- формирование и оценка портфолио достижений по разным направлениям воспитательной деятельности,
- анкетирование,
- анализ результата деятельности,
- микроисследования,
- тестирования,
- наблюдения,
- беседы с участниками воспитательного процесса,
- проекты,
- конкурсы,
- соревнования,
- презентации,
- творческий отчет,
- диагностические методики направленные на изучение особенностей взаимодействия участников образовательного процесса,
- кейсы и т.п.

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

Примерная 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.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации 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.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

- для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых должно обеспечивать качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, репетиционные помещения и др.);
- для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинет психолога, кабинет социального педагога);
- объекты социокультурной среды (музей, библиотека, культурно-досуговые центры и другие);

спортивные сооружения (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

1. Проект Реформа образования в Российской Федерации: концепция и основные задачи очередного этапа", 2017.

2. Доклад Государственного Совета Российской Федерации "Образовательная политика России на современном этапе" - М., 2016г.

3. Об утверждении Федеральной Программы развития образования. Федеральный Закон РФ от 10 апреля 2010г., N 51-ФЗ. Опубликовано в Бюллетене Министерства образования РФ, N 2, 2000г.
4. Национальная доктрина образования в Российской Федерации. Постановление Правительства РФ от 4 октября 2010г. N 751.
5. Программа развития воспитания в системе образования России на 2017-2019 годы. Опубликовано в Бюллетене Министерства образования Российской Федерации, N 12, 2015г.
6. Государственная программа "Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2011-2015 годы" - М., 2011г.
7. Подпрограмма Министерства образования Российской Федерации Государственной программы "Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2011-2015 годы" - М., 2011г.
8. Федеральная целевая программа "Формирование установок толерантного сознания и профилактика экстремизма в Российском обществе 2011-2015 годы!" - М 2011г.
9. Государственная молодёжная политика: опыт, прогнозы, приоритеты // Аналитический вестник Совета Федерации Федерального Собрания РФ - М., 2012г № 4 с.97.
10. Бондаревская Е.В. Ценностные основания личностно ориентированного образования // Педагогика, № 4, 2019.
11. Буева Л.П. Человек, культура и образование в кризисном социуме - М., Фонд "Новое тысячелетие", 2013г..
12. Лихачев Д. С. О национальном характере русских // Вопросы философии, № 4, 2011.
13. Зимняя И.А., Боденко Б.Н., Морозова Н.А. Воспитание - проблема современного образования в России (состояние, пути решения) - М., Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов: 2014.
14. Основы концепции и программы воспитания студентов вузов: Методическое пособие" (Под ред. В.П.Лисовского), - СПб, Изд-во Санкт-Петербургского университета, 2013.
15. Лисовский В.Т. Динамика социальных изменений (опыт сравнительных социологических исследований российской молодежи) - ж. СОЦИС, № 12.
16. Воспитательная работа в современном педвузе. Методическое пособие. Под ред. З.Г.Нигматова - Казань, Госпедуниверситет, 2019г.
17. Первый курс - воспитательная работа - Екатеринбург, изд. АМБ, 2012г..
18. А.С.Запесоцкий "Молодежь в современном мире: проблемы индивидуализации и социально-культурной интеграции". С.-Пб, ИГУП, 2016г.
- Платонова, Н.М. Теория и методика социальной работы: Учебник / Н.М. Платонова. - М.: Academia, 2018.
19. Сергеева, В.П. Методика воспитательной работы / В.П. Сергеева, Э.К. Никитина, М.Н. Недвецкая. - М.: Academia, 2018. - 432 с.
20. Шакурова, М.В. Методика и технология работы социального педагога: Учебное пособие / М.В. Шакурова. - М.: Академия, 2019.
21. Наркомания: ситуация, опыт, профилактика — М., ж. Диалоги о воспитании, № 1, 2016г., с. 197.
22. Система воспитательной работы в учреждениях среднего и высшего профессионального образования" (авторы: Шайденко Н.А., Подзолков В.Г., Калинина З.Н. и др.) - Тула, 2016.
23. «Воспитание детей с нарушениями интеллектуального развития» Н. П. Коняева. Педагогика. Коррекционная педагогика. (Владос) 2012
24. «Здоровьесберегающие технологии и профилактика девиантного поведения в образовательной среде» . Алексей Миронов. Учебная литература, 2013

Электронные ресурсы.

1. <https://podolsk-college.ru/student/library/>
2. <https://msrabota.ru/biblioteka>
3. <http://www.tepka.ru/professii.html>
4. <http://academia-moscow.ru/catalogue/5199/>
5. <http://www.rusedu.info/>
6. <https://vk.com/public193779363>

**План воспитательной работы
на 2023-2024 учебный год**

Образовательное учреждение:

Цель деятельности:

- ✓ формирование у студентов гражданской ответственности за свою профессиональную подготовку, духовно-нравственных ценностей, суждений, понятий, убеждений.

Задачи:

- ✓ формирование личностных комфортных отношений между студентами, через коммуникации всех участников воспитательного процесса;
- ✓ развитие социально-активной деятельности студентов;
- ✓ укрепление связей с социальными партнерами;
- ✓ формирование инициативы, творчества через активное участие в общественной жизни колледжа, социальной среды;
- ✓ создание в колледже условий для формирования лидерских качеств студентов, конкурентоспособности выпускников на рынке труда;
- ✓ развитие и совершенствование органов студенческого самоуправления

Нормативно-правовая база:

1. Конституцией Российской Федерации.
2. Конвенцией о правах ребенка.
3. Конвенция о правах инвалидов
4. Семейный кодекс РФ
5. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации».
7. Устав ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А. В. Никулина»
8. Положение о правилах внутреннего распорядка обучающегося.
9. Патриотическое воспитание: Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы», утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2015 г. № 1493
10. Воспитание здорового образа жизни: Федеральный закон от 30.03.1995 №3-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)», Федеральный закон от 08.01.1998 №3 «О наркотических средствах и психотропных веществах», Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
11. Толерантное воспитание студентов: Международная декларация принципов толерантности, Указ Президента Российской Федерации от 15.02.2006 №116 «О мерах по противодействию терроризму», Федеральный закон от 25.07.2002 №114

- ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», Федеральный закон от 06.03.2006 №35-ФЗ «О противодействии терроризму», Федеральная целевая программа «Формирование установок толерантного сознания и профилактики экстремизма в российском обществе»;

12. Экологическое воспитание студентов: Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды», Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», Федеральный закон от 04.05.1999 №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха», Федеральный закон от 14.03.1995 № 33-ФЗ «Об особо охраняемых природных территориях», Кодекс РФ по экологии и природопользованию в Российской Федерации;

13. Воспитание профессионально-личностных качеств личности: Федеральный закон от 16.04.2001 №44-ФЗ «О государственном банке данных о детях, оставшихся без попечения родителей», Кодекс корпоративного поведения, одобренный Правительством Российской Федерации, Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 №223-ФЗ.

Направления работы:

Модуль 1. Гражданско-патриотическое воспитание.

Цель: Систематическая и целенаправленная деятельность по формированию у молодых граждан высокого патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины.

Модуль 2. Социально - правовое воспитание.

Цель: формирование личности, ориентирующиеся в социально-правовой сфере, и умеющее защищать свои права, свободы и интересы в условиях современного гражданского общества.

Модуль 3. Профессиональная социализация студентов.

Цель: Профессионально-трудовое направление предполагает подготовку профессионально-грамотного, компетентного специалиста, формирование личностных качеств, для эффективной профессиональной деятельности, формирование мотивационной стабильности выбора профессии, готовность студентов к трудовой деятельности, поддержание положительного имиджа и репутации колледжа.

Модуль 4. Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов.

Цель: формирование у обучающихся ценностного отношения к знаниям и информации как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, являющегося результатом системного учебного, профессионального, культурного развития.

Модуль 5. Духовно-нравственное и эстетическое воспитание.

Цель: Формирование духовно-нравственных личностных качеств, устойчивого интереса к эстетическим ценностям, художественной культуре, обеспечение гуманистической направленности воспитательного процесса.

Модуль 6. Физическое и здоровьесберегающее воспитание.

Цель: Формирование у студентов культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

Модуль 7. Экологическое воспитание.

Цель: способствовать пониманию глобальных проблем экологии, готовить студентов к самостоятельному выбору своей мировоззренческой позиции, воспитывать бережное отношение к среде обитания.

Модуль 8. Студенческое самоуправление.

Цель: Формирование активной гражданской позиции, социальной зрелости, ответственности и самостоятельности, навыков студенческого самоуправления.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (целевая аудитория)	Место проведения	Ответственные	Модуль	Коды личностных результатов реализации программы воспитания
СЕНТЯБРЬ						
01.09.2023	День знаний- торжественная линейка	1-4 курс		Педагог- организатор, студсовет	Модуль «Духовно- нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном	1-4 курс		Классные руководители	Модуль «Гражданско- патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
04.09.2023	Вводный инструктаж студентов- первокурсников. Устав колледжа. Правила внутреннего распорядка.	1-4 курс		Кураторы групп	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
04.09.2023	Безопасная дорога домой- встреча студентов первого курса с инспектором Отдела пропаганды ГИБДД	1 курс		Педагог- организатор	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
04.09.2023	Инструктажи по ПДД, правилах поведения на объектах железнодорожного	2-4 курс		Кураторы групп	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12

	транспорта для студентов старших курсов					
04.09.2023	Открытый урок по БЖ.	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ. Педагог-организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
04.09.2023	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс		Педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
04.09.2023	Участие в городской акции «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-4 курс		Педагог-организатор. Кураторы групп	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
05.09.2023	Встреча студентов первого курса с инспектором ПДН. Тема: «Профилактика радикального поведения в молодежной среде»	1 курс		Педагог-организатор. Кураторы групп	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
05.09.2023	Участие в мероприятии «Дети Беслана».	1-4 курс		Педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
	Литературно-музыкальная композиция «Город ангелов» в рамках молодежной акции «С замиранием сердца», посвященной детям	1-4 курс		Педагог-организатор.	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5

	Беслана.					
05.09.2023	Классные часы «Бесланская трагедия»	1-4 курс		Педагог- организатор.	Модуль «Гражданско- патриотическое вос- питание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
05.09.2023	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс		Педагог- организатор.	Модуль «Гражданско- патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
04.09.2023- 08. 09.2023	Неделя здоровья	1-4 курс		Кураторы групп	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение недели	Соревнования по легкой атлетике среди студентов колледжа	1-4 курс		Педагог- организатор. Кураторы групп	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение недели	Акция «Сдай нормы ГТО»	1-4 курс		Преподаватели физкультуры	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение недели	Классные часы на тему: «Береги здоровье смолоду»	1-4 курс		Педагог- организатор. Кураторы групп	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
07.09.2023	Встреча со специалистом по работе с молодежью МУ МЦ «Ровесник»	1 курс		Педагог- организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9

	Тема: «Без допинга жить здорово»					
07.09.2023	210 лет со дня Бородинского сражения	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
11.09.2023	Начало блокады Ленинграда, научно-практическая конференция «Блокадная кровь»	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
11.09.2023	Встреча студентов со специалистом по работе с молодежью МУ МЦ «Ровесник» Тема: «Непокоренный Ленинград»	1 курс		Педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
12.09.2023	Встреча студентов психологом на тему: «Как преодолеть стресс и научиться учиться?!»	1 курс		Педагог-психолог	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	
15.09.2023	Мероприятие, посвященное герою Советского Союза В.В. Талалихину.	1-4 курс		Преподаватель истории	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
18.09.2023	Посещение Подольского краеведческого музея: выставка,	1-4 курс		Преподаватель истории	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5

	посвященная В.В. Талалихину. Просмотр фильма.					
19.09.2023	Мероприятия в парке В.В. Талалихина, организованного Комитетом по делам молодежи, посвящённое памяти В.В. Талалихину.	1-4 курс		Педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
18.09.2023– 22.09. 2023	Родительские собрания в группах 1 курса «Формирование здорового образа жизни подрастающего поколения. Добровольное диагностическое тестирование»	1 курс		Педагог-организатор. Кураторы групп	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР9
26.09. 2023	Акция «Посади свое дерево»	1-4 курс		Педагог-организатор. Кураторы групп	Модуль «Экологическое воспитание»	ЛР10
27.09.2023	Правовая грамотность студентов: «Ответственность за ложное сообщение о теракте; ответственность за участие в	1-4 курс		Педагог-организатор, социальный педагог.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР2, ЛР3,ЛР4

	несанкционированных митингах»					
29.09.2023	Международный день сердца-встреча студентов со специалистом по работе с молодежью МУ МЦ «Ровесник»	1-4 курс		Педагог-организатор, социальный педагог	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
29.09.2023	Флешмоб - «Мое сердце-твое сердце»	1-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5
30.09.2023	Встреча студентов с врачом-терапевтом «Береги сердце смолоду»	1-4 курс		Педагог-организатор	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	Л9
ОКТАБРЬ						
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
В течение месяца	Профилактическое мероприятие о вреде алкогольных напитков	1-4 курс		Социальные педагоги	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
03.10.2023	Экскурсии на базу 24 отряда МЧС г.о. Подольск	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
03.10.2023	Международный день пожилых людей	1-4 курс		Педагог-организатор	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР4, ЛР2, Л1.

04.10.2023	Правила поведения на объектах железнодорожного транспорта. Правила безопасного перехода дороги в темное время суток.	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог-организатор	Модуль «Социально - правовое воспитание».	ЛР 2, ЛР3, ЛР4
04.10.2023	День войск гражданской обороны. Встреча студентов с представителями МЧС	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
05.10.2023	День Учителя. Концерт	1-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
05.10.2023	День самоуправления.	1-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР6, ЛР14, ЛР15
06.10.2023	Тестирование призывников в военкомате.	1-2 курс		Кураторы групп	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР12
06.10.2023	Возложение цветов к памятнику Подольских курсантов.	1-4 курс		Педагог-организатор, кураторы групп	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
09.10.2023	Мероприятие «Начало обороны Москвы. Подольские курсанты»	1-4 курс		Преподаватели истории. Педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
10.10.2023	Соревнования	1-4 курс		Преподаватели	Модуль «Гражданско-	ЛР3, ЛР9, ЛР12

	призывной и допризывной молодежи «Преодоление»			ОБЖ, педагог-организатор	патриотическое воспитание»	
12.10.2023	Беседа в группах первого курса «Безопасность в сети интернет»	1-4 курс		Педагог-организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
16.10.2023-20. 10.2023	Туристско-спортивный слет	1-3 курс		Преподаватели физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
17.10.2023	День отца в России	1-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР6
18.10.2023	Мероприятие «Кто такой волонтер?»	1-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
20.10.2023	Акция «Стань донором крови»	3-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
24.10.2023	Праздник «Посвящение в студенты»	1-4 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР7, ЛР8, ЛР11, ЛР18, ЛР24
27.10.2023-29.10.2023	Слет молодежного актива.	1-3 курс		Педагог-организатор, студсовет	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР7, ЛР8, ЛР11, ЛР18, ЛР24

еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
01.11.2023	Мероприятие «День народного единства. История праздника»	1-4 курс		Преподаватели истории. Педагог-организатор	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
02.11.2023	Викторина «День народного единства»	1-4 курс		Преподаватели истории. Педагог-организатор	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
В течение месяца	Участие студентов колледжа в Универсиаде.	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение месяца	Профорientационные мероприятия с абитуриентами	3-4 курсы		Педагог-организатор	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16 ЛР17, ЛР18
В течение месяца	Национальный чемпионат «Абилимпикс»	1-4 курс		Преподаватели	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16 ЛР17, ЛР18
В течение месяца	Национальный чемпионат «WorldSkills»	1-4 курс		Преподаватели	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16 ЛР17, ЛР18
В течение месяца	Городской фестиваль профессионального мастерства «Лучший	1-4 курс		Преподаватели	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16 ЛР17, ЛР18

	по профессии»					
07.11.2023-10.11.2023	Неделя здоровья.	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровье сберегающее воспитание»	ЛР9
08.11.2022	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
В течение недели	Спортивные соревнования по волейболу между командами групп.	1-4 курс		Преподаватели физкультуры	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение месяца	Беседа с врачом – терапевтом кабинета «Отказа от курения» ГБУЗ МО поликлиника № 1 г. Подольска	1-4 курс		Педагог-организатор	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение месяца	Встреча девушек с волонтерами медицинского училища на тему «Женское репродуктивное	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9

	здоровье»					
В течение месяца	Конкурс газет на тему: «Бросай курить-вставай на лыжи»	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР 9
16.11.2023	День призывника в военной части.	2-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
17.11.2023	Инструктажи по правилам поведения на водных объектах во время ледостава.	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
20.11.2022	Международный день студента. КВИЗ «Зачетка»	1 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР7, ЛР8, ЛР11, ЛР18, ЛР24
21.11.2023	День начала Нюрнбергского процесса	1-4 курс		Педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
24.11.2023	Классные часы «День матери»	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР2, ЛР5, ЛР6
30.11.2023	День Государственного герба Российской Федерации	1-4 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
ДЕКАБРЬ						

еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
В течение месяца	Профориентационные мероприятия с абитуриентами	3-4 курсы		Педагог-организатор.	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16, ЛР17, ЛР18
01.12.2023	Международный день борьбы со СПИДОМ. Акция «СТОП ВИЧ СПИД» Лекция.	1-4 курс		Преподаватели. Кураторы, педагог-организаторы.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
04.12.2023	День неизвестного солдата	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
04.12.2023	Международный день инвалидов	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР2, ЛР5, ЛР6
05.12.2023	Урок мужества, посвященный началу контрнаступления советских войск под Москвой.	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
05.12.2023	День добровольца (волонтера) в России	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
06.12.2023	Акции «Подарок младшему другу»	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР18, ЛР19, ЛР20

07.12.2023	Профилактика экстремизма и ксенофобии, противодействие расовой и религиозной нетерпимости.	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
08.12.2023	Международный день художника	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР11
11.12.2023	Правовое просвещение студентов. Международный день борьбы с коррупцией.	1-4 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
11.12.2023	День Героев Отечества	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
12.12.2023	Мероприятие, приуроченное ко Дню Конституции	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
11.12.2023-15.12.2023	Профилактическое мероприятие «Безопасное использование пиротехнических средств»	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
18.12.2023	Фестиваль культур и языков России	1-4 курс		Преподаватели литературы и	Модуль «Развитие творческого и	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6

	«Россия объединяет»			русского языка педагог-организатор	интеллектуального потенциала студентов»	
22.12.2023	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6
26.12.2023	Праздничный концерт к Новому году	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Духовно- нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
ЯНВАРЬ						
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, Л4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
В течение месяца	Проориентационные мероприятия с абитуриентами	3-4 курсы		педагог-организатор.	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16, ЛР17, ЛР18
09.01.2024	Классные часы на тему: Повторное ознакомление обучающихся с Правилами внутреннего распорядка студентов	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8

	Подольского колледжа имени А.В. Никулина» правилами безопасного поведения в зимнее время года, в том числе при гололеде» ПДД.					
15.01.2024-19.01.2024	Безопасность в сети Интернет	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
25.01.2024	Концерт День российского студента «Татьянин день»	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
26.01.2024	Мероприятие, приуроченное к окончанию блокады Ленинграда	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8.
29.01.2024	День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
31.01.2024	Профилактическое мероприятие «По ту сторону облака: электронные сигареты и вейп»	1-4 курс		Социальные педагоги	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР9

ФЕВРАЛЬ						
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
В течение месяца	Профориентационные мероприятия с абитуриентами	3-4 курсы		педагог-организатор.	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16, ЛР17, ЛР18
В течение месяца	Спортивная Универсиада г.о. Подольск	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5
В течение месяца	Мероприятие «Кто такой волонтер?»	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
02.02.2024	Научно-практическая конференция «Сталинградская битва»	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
02.02.2024	80 лет со дня победы Вооруженных сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
09.02.2024	Мероприятие, посвященное профилактике явлений	1-4 курс		Социальные педагоги и педагоги-	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5,

	экстремизма и терроризма в молодежной среде			психологи		ЛР6, ЛР7, ЛР8
15.02.2024	Мероприятие, посвященное выводу Советских войск из Афганистана	1-4 курс		Преподаватели истории, ОБЖ педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
15.02.2024	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1-4 курс		Преподаватели истории, ОБЖ педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
16.02.2024	Экскурсия в военно-патриотический клуб «Факел»	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
19.02.2024	Военно-спортивная игра «Поколение победителей»	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9
21.02.2024	Соревнования, приуроченные ко Дню Защитника Отечества.	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9
21.02.2024	Международный день родного языка	1-4 курс		Преподаватели русского языка, педагог-организатор.	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР5

22.02.2024	Игра «А ну-ка, парни»	1-4 курс		Кураторы, педагог- организатор.	Модуль «Гражданско- патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9
28.02.2024	Профилактическое мероприятие «Безопасность в сети Интернет»	1-4 курс		Социальные педагоги	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР12
МАРТ						
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско- патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8,
В течение месяца	Профорientационные мероприятия с абитуриентами	3-4 курсы		педагог- организатор.	Модуль «Профессиональная социализация студентов»	ЛР4, ЛР13, ЛР16, ЛР17, ЛР18
В течение месяца	Спортивная Универсиада г.о. Подольск	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог- организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течение месяца	Мероприятие «Кто такой волонтер?»	1-4 курс		педагог- организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР12
01.03.2024	Мероприятие «Подвиг 6 роты»	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог- организатор	Модуль «Гражданско- патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9

07.03.2024	Концерт к празднику 8 Марта	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
11.03.2024	Инструктажи по правилам поведения на водных объектах во время ледостава.	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально – правовое воспитание»	ЛР3, ЛР4, ЛР2
14.03.2024	Профилактика экстремизма и ксенофобии, противодействие расовой и религиозной нетерпимости.	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9
14.03.2024	Интеллектуальная игра «Весна на полуострове»	1-4 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7, ЛР8, ЛР11
18.03.2024	Городские мероприятия, посвященные присоединению Крыма к России	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7, ЛР8, ЛР11
25.03.24-30.03.2024	Конкурс «Мисс Весна-2024»	1-3 курс		педагог-организатор.	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7, ЛР8, ЛР11

25.03.2024	Открытый урок «Всемирный день потребителя»	1-4 курс		педагог- организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7, ЛР8, ЛР11
27.03.2024	Всемирный день театра	1-4 курс		педагог- организатор.	Модуль «Духовно- нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7, ЛР8, ЛР11
АПРЕЛЬ						
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско- патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
03.04.2024	Марафон «Зажги синим в рамках продвижения социального медиа проекта «Я волонтер»	1-4 курс		Кураторы, педагог- организатор.	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР9, ЛР 12
05.04.2024	Безопасность в сети Интернет	1-4 курс		Кураторы, педагог- организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР3, ЛР9, ЛР 12
12.04.2024	Культурно- просветительская программа «Он сказал: Поехали»	1-4 курс		Кураторы, педагог- организатор.	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7, ЛР8, ЛР11
В течении месяца	Конкурс знатоков русского языка	1-4 курс		Преподаватели, педагог- организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР11

В течении месяца	Конкурс знатоков литературы	1-4 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР11
В течении месяца	Конкурс знатоков космоса	1-4 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
В течении месяца	Соревнования по киберспорту	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течении месяца	Соревнования по городкам	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течении месяца	Соревнования по стрельбе	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течении месяца	Соревнования по боулингу и бильярду	1-4 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
В течении	Конкурс чтецов и	1-4 курс		Преподаватели,	Модуль «Развитие	ЛР5

месяца	ПОЭТОВ			педагог-организатор	творческого и интеллектуального потенциала студентов»	
В течении месяца	Конкурс вокалистов и хореографии	1-4 курс		педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР7, ЛР8, ЛР11
В течении месяца	Конкурс социальной рекламы, молодых журналистов, фотографов, граффити	1-4 курс		педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР30, ЛР12, ЛР5
19.04.2024	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-4 курс		Преподаватели истории, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
22.04.2024	Всемирный день Земли	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Экологическое воспитание»	ЛР10
26.04.2024	Мероприятия, посвященные событию «Чернобыльской катастрофы» Открытый урок по ГО	1-4 курс		Преподаватели ОБЖ, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР10

	и ЧС					
29.04.2024	День российского парламентаризма	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Социально - правовое воспитание».	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
В течение месяца	Субботники по благоустройству территории Колледжа	1-4 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Экологическое воспитание»	ЛР10
В течение месяца	Акция «Чистая река»	1-2 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Экологическое воспитание»	ЛР10
В течение месяца	Акция «Чистый лес»	1-2 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Экологическое воспитание»	ЛР10
МАЙ						
еженедельно	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс		Кураторы	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
06.05.2024	Участие в акции «Георгиевская ленточка»	1-2 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
06.05.2024	Возложение цветов на братских могилах Подольского городского кладбища Красная горка	1-2 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8

08.05.2024	Торжественное возложение цветов к памятнику подольским курсантам	1-2 курс		Кураторы, педагог-организатор.	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
08.05.2024	Историко-литературная конференция «Четыре года шла война»	1-3 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
09.05.2024	Участие в акции «Бессмертный полк»	1-3 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
16.05.2024	Акция СТОП ВИЧ СПИД. Встреча студентов с доктором-инфекционистом	1-3 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Физическое и здоровье сберегающее воспитание»	ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР12
20.05.2024	День детских общественных организаций России	1-3 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР3, ЛР4, ЛР27
22.05.2024	Информационно-просветительское мероприятие: «А. Сахаров-правозащитник, лауреат Нобелевской премии Мира, создатель водородной бомбы»	1-3 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5
24.05.2024	Викторина «День славянской	1-3 курс		Преподаватели, педагог-	Модуль «Духовно-нравственное и	ЛР5

	письменности и культуры»			организатор	эстетическое воспитание»	
27.05.2024	Мероприятие на тему: «Противодействие явлениям экстремизма в молодежной среде. Правовое просвещение студентов»	1-3 курс		Кураторы, педагог-организатор, преподаватель ОБЖ	Модуль «Социально - правовое воспитание».	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
В течение месяца	Участие в Универсиаде студентов высших и средних профессиональных учреждений г. Подольска.	1-3 курс		Преподаватель физкультуры, педагог-организатор.	Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	ЛР9
ИЮНЬ						
03.06.2024	День защиты детей.	1-2 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Духовно-нравственное и эстетическое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8
06.06.2024	Акция «Колледж читает Пушкина»	1-3 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального потенциала студентов»	ЛР5
06.06.2024	День русского языка	1-3 курс		Преподаватели русского языка, педагог-	Модуль «Развитие творческого и интеллектуального	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5

				организатор	потенциала студентов»	
11.06.2024	Классные часы на тему: «День России»	1-3 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Социально - правовое воспитание»	ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5
21.06.2024	День памяти и скорби	1-4 курс		Преподаватели, педагог-организатор	Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3,ЛР 4,ЛР 5 ,ЛР 6,ЛР 7,ЛР 8
28.06.2024	Торжественное вручение дипломов	4 курс		Кураторы, педагог-организатор	Модуль «Студенческое самоуправление»	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)¹**

¹ Заполняется только для специальностей среднего профессионального образования

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

²

1.1. Структура оценочных материалов

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

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) включает следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования³:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ *может располагаться* на территории образовательной организации,

² Абзац только для специальности

³ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Содержание КОД

Компетенции, включенные 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

<p>ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>

		<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.04 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

		<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		ПК 5.6. Осуществлять разработку, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
--	------------	------------	------------	------------

Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00
---	-----------------	------------------	------------------	-------------------

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

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

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)⁴

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

3.2. Примерная тематика ВКР по специальности.

⁴ Только для специальности

1. Расширение ассортимента холодных десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
2. Расширение ассортимента горячих десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
3. Расширение ассортимента соусов путём совершенствования технологии приготовления соусов «...».
4. Расширение ассортимента роллов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
5. Расширение ассортимента блюд из картофеля путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
6. Расширение ассортимента супов-пюре путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
7. Расширение ассортимента супов-крем путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
8. Расширение ассортимента прозрачных супов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
9. Расширение ассортимента блюд из круп путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
10. Расширение ассортимента блюд из бобовых путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
11. Расширение ассортимента блюд из макаронных изделий путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
12. Расширение ассортимента горячих закусок из мяса путём совершенствования технологии приготовления закуски «...».
13. Расширение ассортимента блюд из говядины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
14. Расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
15. Расширение ассортимента фаршированных блюд из птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
16. Расширение ассортимента блюд из телятины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
17. Расширение ассортимента блюд из птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
18. Расширение ассортимента фаршированных блюд из мяса путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
19. Расширение ассортимента блюд из субпродуктов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
20. Расширение ассортимента блюд из домашней птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
21. Расширение ассортимента блюд из мяса диких животных путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
22. Расширение ассортимента блюд из кролика путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

23. Расширение ассортимента блюд из дичи путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
24. Расширение ассортимента блюд из грибов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
25. Расширение ассортимента блюд из сыра путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
26. Расширение ассортимента блюд из овощей путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
27. Расширение ассортимента блюд из рыбы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
28. Расширение ассортимента блюд из рыбы жареной путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
29. Расширение ассортимента блюд из мясной рубленой массы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
30. Расширение ассортимента блюд из свинины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
31. Расширение ассортимента блюд из баранины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
32. Расширение ассортимента открытых пирогов типа «пицца» путём совершенствования технологии приготовления открытого пирога «...».
33. Расширение ассортимента бисквитных пирожных, путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
34. Расширение ассортимента изделий из бисквитного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
35. Расширение ассортимента птифур и миниатюр путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
36. Расширение ассортимента антреме путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
37. Расширение ассортимента многоярусных тортов путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
38. Расширение ассортимента изделий из песочного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
39. Расширение ассортимента изделий из заварного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
40. Расширение ассортимента изделий из воздушного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...».
41. Расширение ассортимента пирогов из дрожжевого теста путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...».
42. Расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...».
43. Расширение ассортимента простого и праздничного хлеба путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...».
44. Расширение ассортимента салатов-коктейлей и сложных салатов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

45. Расширение ассортимента салатов ресторанной кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
46. Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов, на примере блюда «...».
47. Расширение ассортимента холодных блюд и закусок из мяса путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
48. Расширение ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
49. Расширение ассортимента кулинарной продукции для школьного питания путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
50. Расширение ассортимента кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
51. Расширение ассортимента блюд итальянской кухни, путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
52. Расширение ассортимента блюд японской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
53. Расширение ассортимента блюд китайской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
54. Расширение ассортимента блюд французской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
55. Расширение ассортимента блюд азиатской кухни с использованием различных пряностей и приправ путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
56. Расширение ассортимента блюд кавказской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».
57. Расширение ассортимента блюд русской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...».

3.3. Структура и содержание ВКР.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы, включают в себя: пояснительную записку, содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения (при необходимости).

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 3-4 страниц.

Основная часть ВКР включает разделы и подразделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела.

Основная часть ВКР содержит две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные в таблицах и графиках.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного в том числе во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;

- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более четырех страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20). Год выпуска издания должен быть не старше пяти лет. В случае использования источников более поздних годов издания, необходимо иметь обоснования целесообразности их использования. На все приведенные в списке литературы источники должны быть сделаны ссылки в основной части работы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений).

Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиями ГОСТ 2.105-95 ЕСКД Общие требования к текстовым документам, ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и(или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

3.4 Порядок оценки защиты ВКР.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- актуальность, практическая значимость и новизна работы;
- соответствие содержания работы её плану (заданию) и полнота раскрытия темы;
- знание теоретического аспекта исследования и умение использовать литературные источники;
- умение анализировать предметную область;
- качество выводов и предложений по результатам работы;
- качество оформления ВКР;
- содержание доклада выпускника по разделам ВКР;
- ответы на вопросы членов государственной аттестационной комиссии – оценка рецензента и отзыв руководителя.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

– актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе;

– содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы; тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы; в каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы;

– приведены практические рекомендации по использованию результатов ВКР;

– соблюдены все правила оформления работы;

– имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

– при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

– работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

– имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

– приведены практические рекомендации по использованию результатов ВКР;

– при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

– работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

– работа не содержит анализа и практического разбора, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

– не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

– при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Приложениеб

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»

наименование организации-работодателя

наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока.....	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	

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

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

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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


Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)	
		ВД 8 Организация обслуживания в организациях питания	
33.013 Официант, бармен			
ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3	ПК 8.4	
	ТФ А/02.3	ПК 8.2	
		ПК 8.4	
	ТФ А/03.3	ПК 8.1	
ТФ А/04.3	ПК 8.4		
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4	ПК 8.1	
		ПК 8.4	
	ТФ В/02.4	ПК 8.4	
ПК 8.5			
ПК 8.2			
		ПК 8.3	
		ПК 8.4	

	ТФ В/03.4	ПК8.2 ПК 8.3 ПК 8.4
	ТФ В/04.4	ПК8.2 ПК 8.3 ПК 8.4
	ТФ В/05.4	ПК 8.4 ПК 8.6

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

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК 01. Анализ информации и выработка решений	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09
КК 02. Планирование и организация деятельности	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07, ОК 09
КК 03. Ориентация на результат	«-»	«+»	«-»	ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
КК 04. Построение отношений, эффективная коммуникация	«-»	«+»	«-»	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
КК 05. Открытость новому	«-»	«+»	«-»	ОК 06, ОК 04, ОК 07, ОК 09
КК 06. Активность, инициативность	«-»	«+»	«-»	ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

Обозначения:  – определяется работодателем;

 – определяется федеральным государственным образовательным стандартом *Приложение к матрице компетенций выпускника*

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации
КК 02. Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART). Расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат
КК 03. Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (метод SMART или другие альтернативные подходы к постановке целей), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем
КК 04. Построение отношений, эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию

<p>КК 05. Открытость новому</p>	<p>Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств.</p>
	<p>Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения</p>
<p>КК 06. Активность, инициативность</p>	<p>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь. С энтузиазмом принимается за дело, безразличен к своей работе и деятельности компании в целом. Не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности. Не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе. Сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.</p>

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

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

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД. 8 Организация обслуживания в организациях питания	ПК 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		Навыки:
		Н.8.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		Н.8.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		Н.8.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
			Умения:
		У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
		У.8.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
			Знания:
		3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
		3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	ПК 8.2		Навыки:

Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	Н.8.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
	Н.8.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
	Н.8.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.8.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения:
	У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально
	У.8.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
	У.8.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
	У.8.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
	У.8.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
	У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	

		У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
			Знания:
		3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
		3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		3.8.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		3.8.2.05	методы организации труда официантов
		3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		3.8.2.07	способы подачи блюд
		3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
		3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
			Навыки:
	ПК 8.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях	Н.8.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.8.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		Н.8.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда

питания		Умения:
	У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание;
		обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
	У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
	У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		Знания:
	3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	3.8.3.03	методы организации труда официантов
	3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	3.8.3.05	способы подачи блюд
	3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
	3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
	3.8.3.08	кулинарную характеристику блюд
	3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд

		3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
ПК 8.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания			Навыки:
		Н.8.4.01	поддачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.8.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		Н.8.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		Н.8.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Н.8.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.8.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.8.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		Н.8.4.08	приготовления и подачи простых закусок
		Н.8.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			Умения:
		У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами

		У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и
			сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
			Знания:
		3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
			Навыки:
		Н.8.5.01	оформления отчетно-финансовых документов
			Умения:
		У.8.5.01	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
	ПК 8.5 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными		

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

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Прометей – Сити ГК «LESArtResort»)	66	66	7
ПМ.00	Профессиональный цикл	66	66	7
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	66	66	7
МДК.08.01	МДК 08.01 Технология обслуживания в организациях питания	30	30	7
ПП.08	Производственная практика	36	36	8
Итого:		66	66	7

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения
		Код	Наименование		
1.	<p>Производственная практика раздела</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа.</p> <p>2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания.</p> <p>3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств.</p> <p>4. Обслуживание в номерах гостиниц.</p> <p>5. Методы и формы обслуживания в баре.</p> <p>6. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей.</p>	ПМ.0 8	Организация обслуживания в организациях питания	36	8

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 08 Организация обслуживания в организациях питания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания в организациях питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Организация обслуживания в организациях питания
ПК 8.1	Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 8.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов
ПК 8.3	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
ПК 8.4	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 8.5	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 8.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 8.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.8.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
	Н.8.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
	Н.8.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.8.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
	Н.8.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
	Н.8.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.8.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
	Н.8.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.8.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
	Н.8.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
	Н.8.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.8.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.8.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
	Н.8.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
	Н.8.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.8.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.8.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
	Н.8.4.08	приготовления и подачи простых закусок
	Н.8.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
	Н.8.5.01	оформления отчетно-финансовых документов
Н.8.6.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей	
Н.8.6.02	принятия и оформления платежей	
Н.8.7.01	приготовления и подачи горячих напитков	
Н.8.7.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	
Уметь	У.8.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.8.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос

У.8.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
У.8.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
У.8.2.01	представлять себя гостю профессионально
У.8.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
У.8.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
У.8.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
У.8.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
У.8.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
У.8.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
У.8.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
У.8.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
У.8.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
У.8.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
У.8.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
У.8.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
У.8.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канapé; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
У.8.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
У.8.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
У.8.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
У.8.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
У.8.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных

	У.8.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.8.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
	У.8.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канapé; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.8.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
	У.8.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.8.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.8.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
	У.8.5.01	оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
	У.8.6.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
	У.8.6.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
	У.8.7.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.8.7.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
	У.8.7.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	3.8.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	3.8.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
	3.8.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
	3.8.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	3.8.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
	3.8.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
	3.8.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	3.8.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости

3.8.2.05	методы организации труда официантов
3.8.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
3.8.2.07	способы подачи блюд
3.8.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
3.8.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
3.8.2.10	кулинарную характеристику блюд
3.8.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
3.8.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
3.8.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
3.8.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
3.8.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
3.8.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
3.8.3.03	методы организации труда официантов
3.8.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
3.8.3.05	способы подачи блюд
3.8.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
3.8.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
3.8.3.08	кулинарную характеристику блюд
3.8.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
3.8.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
3.8.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
3.8.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
3.8.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
3.8.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
3.8.5.01	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
3.8.6.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
3.8.7.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
3.8.7.02	технологии приготовления смешанных и горячих напитков
3.8.7.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

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

Всего часов 66

в том числе в форме практической подготовки 66

Из них на освоение МДК 30

производственная 36

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 том числе практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6, ПК 8.7 ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Раздел 1. Технология обслуживания организациях питания	30	30	18	10			2		
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)							6		
	Всего:	66	66	18	10			8		36

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект), консультации		Объем часов	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
Раздел 1. ПМ.08/ МДК 08.01 Технология обслуживания в организациях общественного питания	Раздел 1. ПМ 08. Организация обслуживания в организациях общественного питания.		84		
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания	№п \п	Содержание учебного материала	2		
	1	Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал. Расположение и связь с производственными цехами, сервисной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению. Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервисной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03

					Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.2 Оборудование залов	Содержание учебного материала		2		
	2	Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.3 Столовая посуда и приборы.	Содержание учебного материала		4		
	3.	Краткая характеристика и назначение фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Основные и вспомогательные приборы и их назначение.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03,
	4	Практическое занятие № 1 «Работа с посудой и приборами»	2	ОК 05, ОК	

				06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.4		Содержание учебного материала	2		
Столовое бельё. Способы и приёмы складывания полотняных салфеток.	5.	Характеристика скатертей, мальтонов и наперонов, салфеток, ручников и полотенец. Порядок получения и хранения столового белья. Правила и способы складывания скатертей, салфеток простым и банкетным способом.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01

					Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.5	Содержание учебного материала		4		
Основы составления меню	6.	Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03

	7.	Практическое занятие № 3 Работа с меню	2		
Тема 1.6 Квалификационная характеристика официантов	Содержание учебного материала		2		
	8.	Обязанности официанта. Профессиональная этика. Требования, предъявляемые к официантам. Профессиональный стандарт.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.7 Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание учебного материала		2		
	9.	Санитарно-гигиеническая уборка торгового зала. Расстановка мебели.. Приёмы полировки посуды и приборов. Подготовка столового белья и накрытие столов скатертями	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02,	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 З.8.1.01, З.8.1.02, З.8.1.03, З.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08,

				КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.8	Содержание учебного материала		2		
Последовательность и техника сервировки столов	10.	Правила сервировки столов. Предварительная сервировка столов. Дополнительная сервировка столов. Варианты размещения посуды и приборов. Сервировка столов к завтраку. Сервировка столов к обеду и ужину.	2	ПК 8.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо03.03 Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06

					Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Тема 1.9 Обслуживание потребителей в ресторане	Содержание учебного материала		12		
	11.	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом. Приём и оформление заказа. Получение и подача буфетной продукции (хлеб, виноводочные напитки, шампанское, соки, фрукты). Особенности подачи виноводочных напитков. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (французский способ). Подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ). Русский метод подачи (в стол). Европейский и немецкий способы подачи блюд.	2	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.4 ПК 8.5, ПК 8.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.2.01, Н.8.2.02, Н.8.2.03, Н.8.2.04, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.2.03, У.8.2.04, У.8.2.05, У.8.2.06, У.8.2.07, У.8.2.08, У.8.2.09, У.8.2.10, У.8.2.11, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.2.03, 3.8.2.04, 3.8.2.05, 3.8.2.06, 3.8.2.07, 3.8.2.08, 3.8.2.09, 3.8.2.10, 3.8.2.11, 3.8.2.12, 3.8.2.13, 3.8.2.14, 3.8.4.01, 3.8.4.02,
	12.	Практическое занятие № 4 «Особенности подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок»	2		
	13.	Рекомендации напитков к закускам и блюдам. Формы расчёта с посетителями. Оформление бланка счёта. Расчёт с гостями наличными, банковской картой с помощью R-keeper.	2	КК 01, КК 02, КК 03, КК04,	
	14.	Практическое занятие № 5 «Отработка навыков расчёта с гостями с помощью R-keeper»	2		

					<p>3.8.4.03</p> <p>Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09</p> <p>Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07</p> <p>Н.8.5.01, Н.8.6.01, Н.8.6.02 У.8.5.01, У.8.6.01, У.8.6.02</p> <p>3.8.5.01, 3.8.6.01</p> <p>Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09</p> <p>Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07</p> <p>Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03</p> <p>Уо 04.01, Уо 04.02</p> <p>Уо 05.01</p> <p>Уо 06.01, Уо 06.02</p> <p>Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06</p> <p>Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03</p> <p>Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03</p> <p>Зо 04.01, Зо 04.02</p> <p>Зо 05.01, Зо 05.02</p> <p>Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03</p>
Тема 1.10		Содержание учебного материала	2		

Банкеты и приёмы	15.	<p>Виды банкетов и приёмов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств.</p> <p>Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Правила расстановки столов, сервировки, размещения гостей, подачи блюд и напитков на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.</p> <p>Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Правила расстановки столов, сервировки, размещения гостей, порядок встречи и размещения гостей, порядок подачи блюд и напитков банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности обслуживания дипломатических приёмов.</p>	2	<p>ПК 8.1, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06</p> <p>КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06</p>	<p>Н.8.1.01, Н.8.1.02, Н.8.1.03, Н.8.3.01, Н.8.3.02, Н.8.3.03, Н.8.4.01, Н.8.4.02, Н.8.4.03, Н.8.4.04, Н.8.4.05, Н.8.4.06, Н.8.4.07, Н.8.4.08, Н.8.4.09, Н.8.5.01, Н.8.6.01, Н.8.6.02</p> <p>У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.1.03, У.8.1.04, У.8.3.01, У.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04, У.8.3.05, У.8.3.06, У.8.4.01, У.8.4.02, У.8.4.03, У.8.4.04, У.8.4.05, У.8.4.06, У.8.4.07, У.8.4.08, У.8.4.09, У.8.5.01, У.8.6.01, У.8.6.02</p> <p>3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.1.03, 3.8.1.04, 3.8.3.01, 3.8.3.02, 3.8.3.03, 3.8.3.04, 3.8.3.05, 3.8.3.06, 3.8.3.07, 3.8.3.08, 3.8.3.09, 3.8.3.10, 3.8.3.11, 3.8.4.01, 3.8.4.02, 3.8.4.03, 3.8.5.01, 3.8.6.01</p> <p>Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09</p> <p>Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07</p> <p>Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03</p>
------------------	-----	--	---	---	---

					Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 05.02 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
Производственная практика (для специальностей СПО) по профилю специальности)			36		
Виды работ: 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Методы и формы обслуживания в баре. 6. Работа с системой r-keeper в обслуживании посетителей.					
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного экзамена			6		
Всего по ПМ.08			66		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис», оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Ресторанный сервис» Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы».

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

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 308 с.
2. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2021. – 248 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественно-го питания: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2022. – 322 с.
4. Самашка П.Р., Крутилова Е.Е., Панов Я.В. Учебник бармена: учеб. пособие для студентов среднего профессионального образования. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. – 274 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/>
3. ГОСТы и стандарты. URL: <http://standartgost.ru/>
4. Международная платформа для барменов Inshaker. URL: <http://ru.inshaker.com/>
5. Рестораны Москвы. Отзывы, обзоры, рейтинги. URL: www.restoran.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.
2. Солдатов Д.В. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. 8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Рациональность организации рабочего места. Соблюдение санитарных норм при подготовке баров, буфетов, залов к обслуживанию	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - тестирования для контроля знаний по темам МДК; - зачетов по учебной и производственной практике;
ПК 8.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	- экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ Экзамен по модулю
ПК 8.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 8.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Правильность эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торговое-технологического оборудования, устранение неполадок и сбоев в работе кассового аппарата. Точность работы. Скорость выполнения работ	
ПК 8.5 Вести учетноотчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Правильность оформления документов строгой отчетности	

ПК 8.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Порядок оформления счетов и правильность расчета, с потребителями используя г-кеерер. Точность работы. Скорость	
ПК 8.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>–экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>– заданий экзамена по модулю;</p> <p>–экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

<p>коллегами, руководством, клиентами</p>		
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– проявление интереса к обучению; – использование знаний на практике; – определение задач своего профессионального и личностного развития; – планирование своего обучения</p>	