



**Министерство просвещения Российской Федерации**  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия  
**43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника  
Повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 7 от 23.08.2023 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «ТКПТС»

приказ № 311 от 23.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
Общество с ограниченной ответственностью  
«Ресторатор-71»

Директор  / О.П. Юрков



2023 год

## **Содержание**

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы .....</b>	<b>7</b>
4.1. Общие компетенции .....	7
4.2. Профессиональные компетенции .....	10
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы .....</b>	<b>94</b>
5.1. Учебный план .....	94
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	97
5.3. Календарный учебный график.....	101
5.4. Рабочая программа воспитания .....	101
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>101</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	101
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.	106
6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы ....	107
<b>Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>108</b>
<b>Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы .....</b>	<b>108</b>
<b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника</b>	
<b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 5. Содержание ГИА</b>	
<b>Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок</b>	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 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 образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования».

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.

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:  
повар ↔ кондитер.

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

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «Ресторатор71»	
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни

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

Формы обучения: очная, очно-заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер - 5292 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 3 года 6 месяцев.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

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

### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью

			наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы



		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			<b>Знания:</b>
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места;
		Н 1.1.02	подготовке к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.03	– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
З 1.1.03	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,		

			птицы, дичи, полуфабрикатов из них
		З 1.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, одготовки сырья и продуктов
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			<b>Навыки:</b>
		Н 1.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			<b>Умения:</b>
		У.1.2.01	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		У.1.2.02	различать пищевые и непищевые отходы
		У.1.2.03	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		У.1.2.04	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
			<b>Знания:</b>
		3.1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		3.1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3.1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		3.1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к		
		Н 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, улинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		региональных;
	Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
	Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		<b>Умения:</b>
	У.1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У.1.3.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У.1.3.03	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
	У.1.3.04	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
	У.1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
	У.1.3.06	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
	У.1.3.07	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		<b>Знания:</b>
	3.1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	3.1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3.1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3.1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
3.1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	

			полуфабрикатов
		3.1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		3.1.3.07	правила, техника общения с потребителями
		3.1.3.08	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		<b>Навыки:</b>
		Н 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, утилярических изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Н 1.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			<b>Умения:</b>
		У.1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У.1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		У.1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
		У.1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У.1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У.1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной масс
		У.1.4.04	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			<b>Знания:</b>
		3.1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		3.1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3.1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3.1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		3.1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабриката
		3.1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		3.1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		3.1.4.08	правила, техника общения с потребителями
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н.2.1.01	подготовка, уборка рабочего места
		Н.2.1.02	проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.2.1.03	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У.2.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.2.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У.2.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		У.2.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
			<b>Знания:</b>
	3.2.1.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	

		3.2.1.02	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		3.2.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		3.2.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.2.2.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Н.2.2.02	приготовление, хранение, отпуск бульонов, отваров разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.2.2.02	организовывать их хранение до момента использования
		У.2.2.03	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления
		У.2.2.04	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
			<b>Знания:</b>
		3.2.2.01	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
	3.2.2.02	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	
	3.2.2.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.2.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н.2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
			<b>Умения:</b>
	У.2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	

		ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
У.2.4.02		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У.2.4.03		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
У.2.4.04		соблюдать температурный и временной режим варки супов
У.2.4.05		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать,
У.2.4.06		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
У.2.4.07		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		<b>Знания:</b>
3.2.4.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости
3.2.4.02		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3.2.4.03		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
3.2.4.04		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
3.2.4.05		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
3.2.4.06		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3.2.4.07		методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
ПК 2.4		<b>Навыки:</b>

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Н.2.4.01	организации технологического процесса приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента
	Н.2.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих соусов разнообразного ассортимента
	Н.2.4.03	готовить и оформлять ассортимент горячих соусов разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
	У.2.4.02	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
	У.2.4.03	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
	У.2.4.04	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу, порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		<b>Знания:</b>
	3.2.4.01	ассортимента отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	3.2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов национальных кухонь
	3.2.4.03	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
	3.2.4.04	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
	3.2.4.05	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	
Н.2.5.01		организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Н.2.5.02		контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства,



блюды и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.2.5.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств
	У.2.5.03	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
	У.2.5.04	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У.2.5.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	3.2.5.02	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
	3.2.5.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3.2.5.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
3.2.5.05	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	

<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>		<b>Навыки:</b>
	Н.2.6.01	организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.6.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.6.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий блюд национальной кухни
		<b>Умения:</b>
	У.2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У.2.6.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
	У.2.6.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.2.6.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
	У.2.6.06	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
	У.2.6.07	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		<b>Знания:</b>
	3.2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3.2.6.02	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	

		3.2.6.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.2.6.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3.2.6.05	органолептические способы определения готовности
		3.2.6.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.2.7.01	организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.2.7.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации национальных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.2.7.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации национальных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		У.2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У.2.7.03	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		У.2.7.04	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У.2.7.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия,

		закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		<b>Знания:</b>
	3.2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3.2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
	3.2.7.03	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	3.2.7.04	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
	3.2.7.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3.2.7.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	3.2.7.07	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		<b>Навыки:</b>
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Н.2.8.01	организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	Н.2.8.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	Н.2.8.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации национальных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
	У.2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
	У.2.8.03	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа

			питания, их вида и кулинарных свойств:
		У.2.8.04	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У.2.8.05	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
			<b>Знания:</b>
		3.2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		3.2.8.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		3.2.8.04	органолептические способы определения готовности
		3.2.8.05	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		3.2.8.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н.3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н.3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н.3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У.3.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У.3.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У.3.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У.3.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У.3.1.05	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У.3.1.06	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			<b>Знания:</b>
		3.3.1.01	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3.3.1.02	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3.3.1.03	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3.3.1.04	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3.3.1.05	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
			<b>Навыки:</b>
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Н.3.2.01	организации технологического процесса приготовления национальных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.2.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.2.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок

		У.3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.1204	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		У.3.2.05	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У.3.2.06	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У.3.2.07	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			<b>Знания:</b>
		3.3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3.3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		3.3.2.03	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		3.3.2.04	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		3.3.2.05	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		3.3.2.06	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		3.3.2.07	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		3.3.2.08	техника порционирования, варианты подачи соусов;
			<b>Навыки:</b>
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н.3.3.01	организации технологического процесса приготовления национальных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.3.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.3.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов

		У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		У.3.3.05	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
		У.3.3.06	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
			<b>Знания:</b>
		У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		У.3.3.05	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
		У.3.3.06	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
			<b>Навыки:</b>
		Н.3.4.01	организации технологического процесса приготовления национальных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н.3.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н.3.4.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		У.3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		



		У.3.4.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		У.3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У.3.4.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У.3.4.08	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		У.3.4.09	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
			<b>Знания:</b>
		3.3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3.3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3.3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3.3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		3.3.5.06	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			<b>Навыки:</b>
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Н.3.5.01	организации технологического процесса приготовления национальных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.3.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.3.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	ассортимента		<b>Умения:</b>
		У.3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		У.3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У.3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У.3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У.3.5.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		У.3.5.07	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности
			<b>Знания:</b>
		3.3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3.3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3.3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3.3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
3.3.5.06	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.3.6.01	организации технологического процесса приготовления национальных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Н.3.6.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.3.6.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,

		дичи разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
У.3.6.01		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
У.3.6.02		организовывать их хранение в процессе приготовления
У.3.6.03		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
У.3.6.04		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
У.3.6.05		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
У.3.6.06		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
У.3.6.07		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
У.3.6.08		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
У.3.6.09		охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
У.3.6.10		санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		<b>Знания:</b>
3.3.6.01		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
3.3.6.02		органолептические способы определения готовности
3.3.6.03		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
3.3.6.04		органолептические способы определения готовности

		3.3.6.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		3.3.6.07	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3.3.6.08	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н.4.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.4.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н.4.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У.4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.4.1.03	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У.4.1.04	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У.4.1.05	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У.4.1.06	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.4.1.07	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У.4.1.08	выбирать, подготавливать материалы, посуду,	

		контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		<b>Знания:</b>
	3.4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3.4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3.4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3.4.1.06	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3.4.1.07	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		<b>Навыки:</b>
	Н.4.2.01	организации технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Н.4.2.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Н.4.2.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности
	ПК 4.2	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	

			продукции, товарного соседства
		У.4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У.4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		У.4.2.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;
		У.4.2.06	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У.4.2.07	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		У.4.2.08	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У.4.2.09	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3.4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.2.03	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3.4.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.4.2.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		3.4.2.06	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.2.07	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
			<b>Навыки:</b>
	ПК4.3 Осуществлять приготовление,	Н.4.3.01	организации технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н.4.3.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Н.4.3.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У.4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У.4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
	У.4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.4.3.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У.4.3.07	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.4.3.08	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	У.4.3.09	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		<b>Знания:</b>
	3.4.3.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3.4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3.4.3.03	сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3.4.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3.4.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			температура подачи горячих сладких блюд, десертов
		3.4.3.06	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.3.07	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.4.4.01	организации технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.4.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.4.4.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		У.4.4.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У.4.4.05	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У.4.4.06	выдерживать температуру подачи холодных напитков
		У.4.4.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3.4.4.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		3.4.4.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3.4.4.04	методы приготовления холодных	



		3.4.4.05	напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3.4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3.4.4.07	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		3.4.4.08	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.4.5.01	организации технологического процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению горячих напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.4.5.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		У.4.5.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У.4.5.05	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У.4.5.06	выдерживать температуру подачи горячих напитков
		У.4.5.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3.4.5.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
	3.4.5.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	

		3.4.5.04	методы приготовления холодных
		3.4.5.05	напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3.4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3.4.5.07	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		3.4.4.08	требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н.5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			<b>Умения:</b>
		У.5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У.5.1.04	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У.5.1.05	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У.5.1.06	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У.5.1.07	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
У.5.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
У.5.1.09	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

			<b>Знания:</b>
		3.5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		3.5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3.5.1.03	организация работ в кондитерском цехе
		3.5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3.5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3.5.1.06	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3.5.1.07	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
		3.5.1.08	порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3.5.1.09	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3.5.1.10	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3.5.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>Навыки:</b>
		Н.5.2.01	организации технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Н.5.2.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Н.5.2.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			<b>Умения:</b>
		У.5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности

			основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У.5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.5.2.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У.5.2.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У.5.2.05	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства:
		У.5.2.06	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
			<b>Знания:</b>
		3.5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		3.5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3.5.2.04	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3.5.2.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.5.2.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
		3.5.2.07	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		3.5.2.08	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
			<b>Навыки:</b>
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	Н.5.3.01	организации технологического процесса приготовления национальных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.3.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.3.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

ассортимента		реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У.5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-
	У.5.3.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
	У.5.3.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У.5.3.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
	У.5.3.06	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У.5.3.07	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.5.3.08	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У.5.3.09	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		<b>Знания:</b>
	3.5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3.5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	3.5.3.03	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3.5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3.5.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
	3.5.3.06	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
	3.5.3.07	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
3.5.3.08	методы сервировки и подачи хлебобулочных	

			изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3.5.3.09	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.5.4.01	организации технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н.5.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.4.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У.5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		У.5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У.5.4.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		У.5.3.07	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		У.5.4.08	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		У.5.4.09	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У.5.4.10	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос	
	У.5.4.11	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	

			<b>Знания:</b>
		3.5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		3.5.4.03	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.4.04	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.4.05	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		3.5.4.06	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		35.3.07	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		3.5.4.08	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.4.09	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3.5.4.10	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3.5.4.11	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов		<b>Навыки:</b>
		Н.5.5.01	организации технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н.5.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

разнообразного ассортимента	Н.5.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У.5.5.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
	У.5.5.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У.5.5.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
	У.5.5.06	подготавливать продукты;
	У.5.5.07	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
	У.5.5.08	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
	У.5.5.09	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У.5.5.10	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		<b>Знания:</b>
	З.5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З.5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	З.5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З.5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З.5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
	З.5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	З.5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов



		3.5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		3.5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3.5.5.10	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3.5.5.11	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3.5.5.12	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки *специалистов среднего звена (ППССЗ) / квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>			
	Общеобразовательный цикл	<b>2160</b>	-	<b>1</b>
ООД1	Русский язык	126	-	<b>1,2</b>
ООД2	Литература	172	-	<b>1,2</b>
ООД3	Иностранный язык	172	-	<b>1</b>
ООД4	Математика	286	-	<b>1</b>
ООД5	Информатика	132	-	<b>1</b>
ООД6	Физика	108	-	<b>1</b>
ООД7	Химия	156	-	<b>1</b>
ООД8	Биология	144	-	<b>1</b>
ООД9	История	172	-	<b>2</b>
ООД10	Обществознание	172	-	<b>2</b>
ООД11	География	72	-	<b>1</b>
ООД12	Физическая культура	172	-	<b>1,2</b>
ООД13	Основы безопасности и защиты Родины	68	-	<b>2</b>
	Индивидуальный проект	32	-	<b>1</b>
	<b>Курсы по выбору</b>	<b>176</b>		
ЭК.01	Россия - моя история	36	-	<b>2</b>
ЭК.02	Основы финансовой грамотности	104	-	<b>2</b>
ЭК.03	Экология	36	-	<b>2</b>
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>			
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>528</b>	-	
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания,	36	-	2

	санитарии и гигиены			
ОП 02	Основы товароведения продовольственных товаров	72	-	3
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	-	4
ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	78	-	4
ОП 05	Охрана труда	36	-	4
ОП 06	Основы калькуляции и учета	32	-	4
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	78	-	4
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности	36	-	3
ОП 09	Физическая культура	40	-	4
ВЧ ОП 10	Организация обслуживания в ресторане	84	-	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2532</b>	<b>1188</b>	2-4
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	418	144	2
<b>ПМ.02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	620	360	2,3
<b>ПМ.03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	404	180	4
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	356	180	3
<b>ПМ.05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	576	288	3,4
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор -71»</b>	158	36	3
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>72</b>	-	4
<b>Итого (минимальные требования):</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>5292</b>	<b>1188</b>	<b>1-4</b>
<b>Срок обучения</b>		3 г. 6 мес.	X	1-4

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

п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	Организация обслуживания в ресторане	84	По запросу работодателя
2	Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор -71»	158	По запросу работодателя
Итого:		242	

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>1</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> -оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять	ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			Цех предприятия	

<sup>1</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5

<p>качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой; -обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья;</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>-размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). -Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика; -измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом; -готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.); -готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые; -проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>-готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов;</p> <p>-готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без;</p> <p>-оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>-охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных</p>						
--	--	--	--	--	--	--



<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь; -хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде; -порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	полуфабрикатов с учетом принятых норм.						
2	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;  -оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы;  -организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;  -Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;</p>	ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			Цех предприятия	

<p>-Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами;</p> <p>-Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования;</p> <p>-хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>-порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.						
3	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;  -оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;  -выбор, подготовка пряностей, приправ,</p>	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Цех предприятия	

<p>специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. -выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>особенностей заказа; -приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; -выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; -оценка качества</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</li><li>-порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li><li>-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li><li>-разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования;</li><li>-расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий,</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--



<p>закусок. -консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); -выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; -проведение текущей</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>						
4.	<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b>  <b>Виды работ :</b>  -организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;  -подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с</p>	ПМ 02	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>			Цех предприятия	

<p>инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); -проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; -организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; -выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>программой кухни ресторана; -подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; -организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>-подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;-- разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>-консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>						
5.	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  - оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию;  -организация рабочего места повара, подбор производственного</p>	ПМ 03	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>			Цех предприятия	

<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями -использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>технологические санитарно-гигиенические режимы; -определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи; -сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение</p>						
---	--	--	--	--	--	--



	температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.						
6.	<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического</p>	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Цех предприятия	

<p>оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерени я, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.						
7.	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;  -оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих</p>	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			Цех предприятия	

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков; -выбор, применение, комбинирование методов приготовления</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>-приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>-оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче;</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка ГОТОВЫХ</p>						
--	--	--	--	--	--	--



<p>холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования; -разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. -консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); -выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.						
8.	<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>-организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>-подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</p> <p>-проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству</p>	ПМ.04	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>			Цех предприятия	

<p>продуктов, расходных материалов.</p> <p>-организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</p> <p>-выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <p>-подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования; -организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; -подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; -самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);  -консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.  Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>					
9.	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  -оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения</p>	ПМ 05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			Цех предприятия

<p>до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</li><li>-выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li><li>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li></ul> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств</li></ul>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; -выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; -оценка качества готовых</p>						
---	--	--	--	--	--	--



<p>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов; -творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; -размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; -расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>-выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>						
10.	<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>-организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>-подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p>	ПМ 05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			Цех предприятия	

<p>в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</p> <p>-проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</p> <p>-выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>         производственной программой кондитерского цеха ресторана;          -подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования;          -организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции;          -подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой       </p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>-размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.						
11.	<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b>  <b>Виды работ:</b>  -организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни;</p> <p>-подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществлять приготовление,</p>	<u>ПМ06</u>	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни	36	5	Цех предприятия	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни;</p> <p>-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни;</p> <p>-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни;</p> <p>-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни;</p> <p>-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни.</p>						
---	--	--	--	--	--	--





## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

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

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские

и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Русского языка и литературы

Химии

Биологии

Математики

Информатики

Иностранного языка

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

### Лаборатории:

Учебно-производственная лаборатория «Учебный кулинарный цех» по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Учебная лаборатория по видам работ: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Виртуальная лаборатория по виду работы «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»

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по виду работ «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

Учебная лаборатория по виду работы «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» (30 рабочих мест)

### Мастерские

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

### Спортивный комплекс – спортивный зал

#### Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП-П перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол ученический <i>двуместный</i>	1200x600
2.	Шкаф	850x450x2000
3.	Стул ученический <i>на ножках</i>	665x310
4.	Место педагога: стол педагога	1220x1520x760
5.	Место педагога: стул офисный	400x400x780
<b>Дополнительное оборудование</b>		

6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
11.	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

**Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол ученический <i>двуместный</i>	1200x600
2.	Шкаф	850x450x2000
3.	Стул ученический <i>на ножках</i>	665x310
4.	Место педагога: стол педагога	1220x1520x760
5.	Место педагога: стул офисный	400x400x780
<b>Дополнительное оборудование</b>		
6.	Магнитно-маркерная поверхность / Доска	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
<b>Дополнительное оборудование</b>		

<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
9.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
10.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
11.	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

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

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Стеллаж	односторонний 2200x800x288
2	Шкаф <i>открытый</i>	
3.	Читательский стол <i>двухместный, многоместный</i>	750x800x550, 750x1600x550 <b>стол читательский</b>
4.	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
5.	Информационный стенд	100x150
6.	Стул	665x310
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7.	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
8.	МФУ	A4, лазерное

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стеллаж <i>открытый</i>	односторонний 2200x800x288
2.	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм.
3.	Читательский стол <i>двухместный</i>	1200x600
4.	Компьютерный стол	1200x600

5.	Информационный стенд	100x150
6.	Стул	665x310

### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Учебно-производственная лаборатория «Учебный кулинарный цех» по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (8 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол производственный	Размеры: не менее 1800x600x850, с бортом, с внутренней металлической полкой, глухой
2.	Шкаф закрытый для посуды	Нержавеющая сталь, дверичупе, размеры: не более 1600*500*1800
3.	Водоумягчитель	8л, из нержавеющей стали; рабочее давление от 1 до 8 бар
4.	Стол-подставка под пароконвектомат	2 ряда по 6 уровней направляющих
5.	Подставка под индукционную плиту	Открытая подставка для плиты
6.	Стол производственный с бортом	Размеры: не более 180x600x860. С внутренней металлической полкой, глухой.
7.	Стеллаж 4-х уровневый	Размеры: не более 800x500x1800
8.	Мойка односекционная со столешницей	Габаритные размеры: не более 900x700x850 материал: нержавеющая сталь
9.	Смеситель с душирующим устройством	Кран-смеситель двухручковый из нержавеющей стали, с кранбуксами, с гусаком и душирующим устройством, крепление на борт.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
10.	Подставка для разделочных досок	Металлическая, на 6 досок
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Шкаф шоковой заморозки	Размеры: не менее 780×800×1545, 400В, мощность 3,345кВт, 10 уровней, GN 1/1

12.	Микроволновая печь	Мощность 0,7кВт
13.	Фритюрница	Объем емкости 8 л, количество емкостей 2, максимальная рабочая температура 190 °С, потребляемая мощность 6.5 кВт, опрокидывание автоматическое, установка настольная
14.	Слайсер	220 В, Hz50, PН1~,KW0,160 g/min, диаметр режущего лезвия 220 мм
15.	Мясорубка	Производительность 20 кг в час
16.	Блендер стационарный	Объем чаши 2л
17.	Соковыжималка	Мощность 200 Вт, шнекового типа
18.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Аппарат настольный, камерный
19.	Кофемолка	Мощность 180 Вт, вместимость 75 гр., пластик
20.	Дегидратор	Размер не менее 438x521x432 мм, на не менее чем 10 уровней 381x381 мм, общая площадь сушки (м³): не менее 1,45, материал подносов: нержавеющая сталь, материал внешнего корпуса: нержавеющая сталь, материал внутренней обшивки: нержавеющая сталь.
21.	Кутер с подогревом	Система нагрева (1000Вт), встроенные весы (диапазон от 5 до 100 гр с шагом 5гр.), от 100 до 2000 гр с шагом 10 гр.
22.	Гомогенизатор	Размер не менее 200x360x500 мм, мощность 1кВт, напряжение 230/ 1.
23.	Комплект стаканов с крышками для гомогенизатора	Комплект из 4 стаканов из нержавеющей стали с крышками для пищевых продуктов глубокой заморозки. Объем: 1л.; Рабочий объем: 0,8 л.
24.	Набор аксессуаров для гомогенизатора пищевых продуктов глубокой заморозки	В составе: Диск для взбивания сливок и белка. Нож 2-лезвия: для грубых текстур - травы, овощи, мясо/рыба, Нож 4-лезвия: для тонких текстур - фарш, пюре, муссы. Щипцы для безопасной установки и

		снятия ножа
25.	Нож для гомогенизатора"стандартный"	Нерж. Сталь
26.	Фризер для жареного мороженого	Размеры: не более 580x470x660, 1.3кВт, 220/1, Количество емкостей 1. Круглая рабочая поверхность диаметром: 330 мм.
27.	Краскопульт	Производительность: 700 мл/мин, объём бака: 0,8 л, сопло: 1,8 мм
28.	Аэрограф пищевой для кондитерских изделий	Компрессор в комплекте
29.	Коптильный пистолет	Габариты (ВxШxГ): не менее 150x270x60 мм, ручная регулировка количества дыма
30.	Термометр инфракрасный	Единицы измерения по Фаренгейту, по Цельсию лазерный прицел: да минимальная определяемая температура: -20 °С максимальная определяемая температура: 500 °С
31.	Пароконвектомат	Количество уровней: 6 уровней, Размер гастроемкостей: gn 1/1. Напряжение:380 в, Электрическая мощность:7,8 квт Габариты: не менее 550x787x784 мм
32.	Весы для молекулярной кухни	Тип -электронные. Точность измерения - 0.1г. Предельный вес - 500 гр.
33.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания - 5кг, наименьший предел взвешивания -2г.
34.	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная, 4 греющих поверхности (комфорки)
35.	Миксер	Мощность 1,5 кВт. Объем чаши 4 литра. Насадка крюк для замешивания теста
36.	Шкаф холодильный	Объем 300л., 5 полок. Дверь стекло.
37.	Блендер ручной погружной	Мощность 1250Вт. Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан.
38.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации
39.	Кремер-Сифон для сливок	Материал нержавеющей



		сталь. Объём (мл.) 250 Диаметр (мм.) 70
40.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющей сталь, насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли и др.
41.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Диапазон: -20°C ~ 300°C.
42.	Термометр (щуп)	Температура применения - 50 +300 °C
<b>Дополнительное оборудование</b>		
43.	Гастроемкость	Нержавеющая сталь GN 1/1, размеры: не более 530x325x20 мм
44.	Часы настенные (электронные)	Термометр и календарь, красные цифры, размеры не менее 64x24x3 см
45.	Ковёр диэлектрический	Квадратный, с рифленой поверхностью, не более L 840 мм
46.	Машина котломоечная	Размеры: не более 740x875x1905/2005. 7.5 кВт, 380/3, Корпус, моющие рукава, цельнотянутый бак из нержавеющей стали.
47.	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры: не более Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
48.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1, размеры: не менее 530x325x20 мм
49.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1, размеры: не менее 530x325x65 мм
50.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3, размеры: не менее 354x325x20 мм
51.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3, размеры: не менее 354x325x40 мм
52.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2, размеры: не менее 265x325x20 мм
53.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2, размеры: не менее 265x325x65 мм
54.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3, размеры: не менее 176x325x20мм
55.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3, размеры: не менее 176x325x40мм
56.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3, размеры: не менее 176x325x65мм
57.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4, размеры: не менее 265x162x20мм
58.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4, размеры: не менее 265x162x100мм
59.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6, размеры: не менее 176x162x100мм.
60.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6, размеры: не менее 176x162x65мм
61.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1, размер: не менее

		530x325
62.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2, размер: не менее 265x325
63.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3, размер: не менее 176x325
64.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6, размер: не менее 176x162
65.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9, размер: не менее 176x105
66.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3, размер: не менее 354x325
67.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	Без пластиковых и силиконовых вставок. Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
68.	Сотейник для индукционных плит	Объем: не менее 0,6л
69.	Сотейник для индукционных плит	Объем: не менее 0,6л
70.	Сотейник для индукционных плит	Объем: не менее 0,8л
71.	Сковорода для индукционных плит	Антипригарное покрытие. Диаметр: не менее 24см
72.	Сковорода для индукционных плит	Антипригарное покрытие. Диаметр: не менее 28см
73.	Гриль сковорода для индукционных плит	Антипригарное покрытие. Диаметр: не менее 24см
74.	Шенуа	Диаметр: не менее 24см, без сетки
75.	Сито для протираия	Диаметр: не менее 20 см, нержавеющей, с ручкой
76.	Сито для протираия	Диаметр: не менее 10 см, нержавеющей, с ручкой
77.	Сито (для муки)	Диаметр: не менее 24 см, металлическое
78.	Ложка для мороженого	Материал: нержавеющая сталь, габариты: не менее 20×5 см
79.	Шпатель кондитерский	Материал: нержавеющая сталь, с деревянной ручкой, рабочая поверхность 25×3 см
80.	Венчик	Металлический, L: не менее 240 мм
81.	Шумовка	Металлическая, L: не менее 400 мм
82.	Молоток	Металлический для отбивания мяса, размеры: не менее 360×65×50
83.	Терка 4-х сторонняя.	Терка четырехгранная, размеры: не менее 23 см, сталь
84.	Половник	Объем 250мл
85.	Ложки столовые	Материал: нержавеющая сталь, размеры: не менее L 19,5
86.	Набор кухонных ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия: не

		менее 99 мм, 150мм, 208 мм.
87.	Овощечистка	Размеры: не менее 14,5 см, с металлической ручкой
88.	Лопатка -палетка изогнутая	Размеры: не менее 31×3см, рабочая часть не менее 16,5см, нержавеющая сталь
89.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина не менее 300 мм
90.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, кол-во: не менее 12 шт.
91.	Форма для выпечки тартов (круг)	Перфорированная, нержавеющая сталь d: не менее 8см
92.	Форма для выпечки тартов (овал )	Перфорированная, нержавеющая сталь: не менее h-25-35 мм
93.	Набор кондитерских форм (круг)	Размеры: не менее H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, нержавеющая сталь
94.	Миски нержавеющая сталь	Размеры: Объем не менее 0.3 л, диаметр не менее16 см
95.	Миски нержавеющая сталь	Объем не менее 0.5 л, диаметр не менее16 см
96.	Миски нержавеющая сталь	Объем не менее 1 л, диаметр не менее 20 см
97.	Миски нержавеющая сталь	Объем не менее 3.5 л, диаметр не менее 20 см
98.	Набор пинцетов для оформления блюд	Нержавеющая сталь, длина не менее: 99мм, 150мм, 180мм
99.	Ножницы для рыбы, птицы	Нержавеющая сталь, длина не менее 21см
100.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр не менее 32 см, без декора с ровными полями
101.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями, диаметр не менее 28 см, 250 мл, без декора
102.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями, диаметр не менее 28 см, 300 мл, без декора
103.	Соусник	Объем: не менее 50 мл, керамический
104.	Скребок для теста	Скребок кондитерский, твердый пластик с зубцами не менее 145х95 мм. Материал: полипропилен
105.	Банка для хранения жидкостей	Банка ПЭТ с крышкой (1/12), материал - пластик, объем не менее 1,5л

106.	Диспенсер	Пластиковая бутылка с носиком для соуса, объем не менее 100 мл, 50 мл
107.	Миска (пластик)	Объем не менее 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
108.	Мерный стакан	Объем не менее 0,5 л., пластиковый
109.	Лопатки силиконовые	L не менее 250мм
110.	Лопатка деревянная	L не менее 350мм
111.	Кисточка силиконовая	Материал - пластик, L не менее 20 см
112.	Скалка деревянная	Материал: бук. Размеры: не менее L 500мм, d70 (с ручками)
113.	Силиконовый коврик	Размеры: не менее 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
114.	Силиконовый коврик	Коврик для выпечки перфорированный, размеры: не менее 40x30 см. Материал - стекловолокно, используется при температуре от - 40°C до +230°C.
115.	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон (не менее 12 ячеек в форме)
116.	Силиконовая форма (полусфера) средняя	Материал: пищевой силикон. Диаметр ячеек не менее 3,7 см (6 ячеек в форме)
117.	Силиконовая форма (полусфера) большая	Материал: пищевой силикон. Диаметр ячеек не менее 7 см (6 ячеек в форме)
118.	Ковёр диэлектрический	Квадратный, с рифленой поверхностью, L не менее 840мм
119.	Жироуловитель	двухкамерный, максимальная температура воды: +1...+80°C, размеры: не менее 430×300×300 мм
120.	Пластиковая урна для мусора	Объем: не менее 40 литров, с педалью

Учебная лаборатория по видам работ: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (5 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол производственный вспомогательный	Габаритные размеры: не более 600/600/850
2.	Стол производственный разделочный	размеры: не более

		1200/600/850
3.	Тележка-шпилька	сварная, нерж., 14 уровней, размер листа не более 400х600
4.	Презентационный стол	Габаритные размеры: не более 1800х600х850 мм
5.	Стол с моечной ванной	Размеры: не более 1200х600х850
6.	Смеситель холодной и горячей воды	Двуручный смеситель
7.	Стеллаж сплошной разборный	габаритные размеры: не более 1800/1000/500
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Машина для раскатки слоеного теста	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвейерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм, ширина - 600мм, тип: конвейерная раскатка
9.	Лёдогенератор	Объём чаши от 2,2 литра
10.	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев
11.	Печь ротационная	Пароувлажнение. Размеры противня, мм, не более 450х600
12.	Плита индукционная (плита четырехконфорочная)	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Напольная, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
13.	Планетарный миксер	Напряжение: 220 В Объем дежи: 4-5 л,
14.	Миксер планетарный	Напряжение: 220 В Объем дежи: 60 л
15.	Взбивальная машина	Объем дежи: 40 л
16.	Шкаф шоковой заморозки	Размеры: не менее 780×800×1545, 400В, мощность 3,345кВт, 10 уровней, GN 1/1
17.	Печь конвекционная	Функция пароувлажнения, вместимость не менее 6 листов 600*400 мм
18.	Подовая печь	Профессиональная хлебопекарная, загрузка на 2 листа, размеры: не менее 600х400
19.	Шкаф расстоечный	Количество не менее 12 противней, размер 600*400
20.	Весы для простого взвешивания	предел взвешивания - до 10 кг, диск =1г или 2г
21.	Плита индукционная одноконфорочная	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Настольный,

		Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
22.	Тестомес	Фиксированная дежа, двухскоростной, объем дежи -20-25 л
23.	Холодильный комбинированный шкаф	400л (2х175л)., Тем.: 0...+7 С, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки.
24.	Блендер погружной со стаканом	Погружной, емкость мерного стакана не менее 0,5 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
25.	Часы настенные	Электронного или механического типа
26.	Диэлектрический коврик	размеры: не более 750*750
27.	Противень алюминиевый	размеры: не менее 600х400 без перфорации
28.	Противень алюминиевый	размеры: не менее 600х400, перфорированный
29.	Противни для ротора	Размеры: 450*600 (400*600)
30.	Пирометр	бесконтактный
31.	Лопата посадочная для подовой печи	Размеры: не менее 39.5х28.5
32.	Формы для хлеба	Размеры: не более 145*100*100
33.	Формы для хлеба круглые	Размеры: не более 205*165*95
34.	Форма для тостового хлеба	Размеры: не менее 215х120х100
35.	Формы для хлеба тройная	Размеры: не более 235*115*115
36.	Формы для выпечки бриошей	Сталь, антипригарное покрытие, не менее D=100, H=40
37.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Круглые, не менее 25х8 см
38.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Овальные, не менее 25х14,5х8,5 см
39.	Опрыскиватель для воды	Объем не менее 0,5 л
40.	Решетка для охлаждения выпечки	Размеры: не менее 600*400
41.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 15 л
42.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 10 л
43.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 5 л
44.	Контейнер пищевой для хранения продуктов	Пластиковый. Объем не более 100 мл
45.	Контейнер для сыпучих продуктов	На колесиках. Объем 70-80 л
46.	Скалка	размеры, не менее 300х70 мм, бук
47.	Сотейник с крышкой	Объем не более 1,8 л для индукционной плиты

Виртуальная лаборатория по виду работы «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» (20 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп.инвентаря под ключ	Размеры: не более 85x45x200 см
2.	Шкаф офисный со стеклом	Размеры: не более 85x45x200 см
3.	Шкаф офисный закрытый	Размеры: не более 85x45x200 см
4.	Школьная мебель: стол	размеры: не более 1220x1520x760 мм
5.	Школьная мебель: стул	размеры: не более 400x400x780 мм
6.	Место педагога: стол педагога	размеры: не более 1220x1520x760 мм
7.	Место педагога: стул офисный	размеры: не более 400x400x780 мм
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Интерактивный комплекс (экран)	Интерактивная панель с диагональю не менее 75", разрешением 3840x2160, яркостью 370 кд/м2 и контрастностью 4000:1 и поддержкой до 20 одновременных касаний.
9.	Цветной принтер (лазерный)	Технология: лазерный, цветной, А4
10.	МФУ	Цветность печати: черно-белая Тип печати: лазерный Максимальный формат: А4 Интерфейсы: Wi-Fi, USB, Ethernet (RJ-45), AirPrint, Bluetooth Функции печати: автоматическая двусторонняя печать Функции сканера: сканирование, копирование
<b>Дополнительное оборудование</b>		
11.	Комплект: монитор, системный блок, клавиатура, мышь	Процессор: Частота процессора – не менее 2500 МГц; Количество ядер процессора – не менее 2; Операционная система; Оперативная память: Объем ОЗУ – не менее 8 ГБ;

		<p>Тип памяти – не ниже DDR3;  Устройства хранения данных:  Тип накопителя – SSD;  Объем накопителя – не менее 128 ГБ;  Интерфейсы:  Кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3;  Кол-во разъемов видеовывода – не менее 1;  Разрешение монитора — не менее 1920*1080. Мышь: USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi  Коврик для мыши: ткань, размеры: не менее 250x200x2 мм Клавиатура: Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш</p>
12.	Документ-камера	<p>для дистанционного обучения, для съемки документов. Изображение высокой четкости: не менее 10 Мп</p>
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
13.	Ноутбук (мощный для проф. ПО 1С, Master и др.)	<p>Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее 1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.</p>
14.	Мышь для ноутбука	<p>USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi</p>
15.	Виртуальные тренажеры	<p>ПО с анимированной 3D модель-симулятором производственного оборудования</p>

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» (3 рабочих места)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол производственный вспомогательный	Габаритные размеры: не



		более 600/600/850
2.	Стол производственный разделочный	размеры: не более 1200/600/850
3.	Тележка-шпилька	сварная, нерж., 14 уровней, размер листа не более 400х600
4.	Презентационный стол	Габаритные размеры: не более 1800х600х850 мм
5.	Стол с моечной ванной	Размеры: не более 1200х600х850
6.	Смеситель холодной и горячей воды	Двуручный смеситель
7.	Стеллаж сплошной разборный	габаритные размеры: не более 1800/1000/500
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8.	Машина для раскатки слоеного теста	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвейерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм, ширина - 600мм, тип: конвейерная раскатка
9.	Лёдогенератор	Объём чаши от 2,2 литра
10.	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев
11.	Печь ротационная	Пароувлажнение. Размеры противня, мм, не более 450х600
12.	Плита индукционная (плита четырехконфорочная)	Тип питания: Электрический, Тип размещения: Напольная, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
13.	Планетарный миксер	Напряжение: 220 В Объём дежи: 4-5 л,
14.	Миксер планетарный	Напряжение: 220 В Объём дежи: 60 л
15.	Взбивальная машина	Объём дежи: 40 л
16.	Шкаф шоковой заморозки	Размеры: не менее 780×800×1545, 400В, мощность 3,345кВт, 10 уровней, GN 1/1
17.	Печь конвекционная	Функция пароувлажнения, вместимость не менее 6 листов 600*400 мм
18.	Подовая печь	Профессиональная хлебопекарная, загрузка на 2 листа, размеры: не менее 600х400
19.	Шкаф расстоечный	Количество не менее 12 противней, размер 600*400
20.	Весы для простого взвешивания	предел взвешивания - до 10 кг, диск =1г или 2г
21.	Плита индукционная одноконфорочная	Тип питания:

		Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
22.	Тестомес	Фиксированная дежа, двухскоростной, объем дежи -20-25 л
23.	Холодильный комбинированный шкаф	400л (2х175л)., Тем.: 0...+7 С, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки.
24.	Блендер погружной со стаканом	Погружной, емкость мерного стакана не менее 0,5 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
25.	Часы настенные	Электронного или механического типа
26.	Диэлектрический коврик	размеры: не более 750*750
27.	Противень алюминиевый	размеры: не менее 600х400 без перфорации
28.	Противень алюминиевый	размеры: не менее 600х400, перфорированный
29.	Противни для ротора	Размеры: 450*600 (400*600)
30.	Пирометр	бесконтактный
31.	Лопата посадочная для подовой печи	Размеры: не менее 39.5х28.5
32.	Формы для хлеба	Размеры: не более 145*100*100
33.	Формы для хлеба круглые	Размеры: не более 205*165*95
34.	Форма для тостового хлеба	Размеры: не менее 215х120х100
35.	Формы для хлеба тройная	Размеры: не более 235*115*115
36.	Формы для выпечки бриошей	Сталь, антипригарное покрытие, не менее D=100, H=40
37.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Круглые, не менее 25х8 см
38.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Овальные, не менее 25х14,5х8,5 см
39.	Опрыскиватель для воды	Объем не менее 0,5 л
40.	Решетка для охлаждения выпечки	Размеры: не менее 600*400
41.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 15 л
42.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 10 л
43.	Контейнеры для теста	Пластиковые. Объем не более 5 л
44.	Контейнер пищевой для хранения продуктов	Пластиковый. Объем не более 100 мл
45.	Контейнер для сыпучих продуктов	На колесиках. Объем 70-80 л
46.	Скалка	размеры, не менее 300х70 мм, бук
47.	Сотейник с крышкой	Объем не более 1,8 л для

	индукционной плиты
--	--------------------

Учебная лаборатория по виду работы «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» (30 рабочих мест)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Подиум для сидения с подушками	Модульная система. Металлический каркас
2.	Шкаф для хранения ноутбуков и доп. инвентаря под ключ	Размеры: не более 85x45x200 см
3.	Пуфик	Мягкая обивка, размеры: не менее 40x40x42
4.	Шкаф офисный со стеклом	Размеры: не более 85x45x200 см
5.	Сцена	Модульная для аудитории.
6.	Стул изо с пюпитром	Габариты: не менее 400x400x770 мм
7.	Место педагога: стол педагога	размеры: не более 1220x1520x760 мм
8.	Место педагога: стул офисный	размеры: не более 400x400x780 мм
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
9.	Ноутбук	Процессор не ниже Intel Core i5 @3GHz, RAM не менее 16GB, GPU не менее 1060, SSD не менее 128GB или аналог, видеокарта с памятью не интегрированная (по возможности), операционная система.
10.	Мышь для ноутбука	USB, Оптимальное разрешение 1000 dpi
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
11.	Интерактивный комплекс (экран)	Интерактивный Программно-Аппаратный Комплекс: Разрешение не менее 3840x2160; Контрастность экрана 4000:1; Объем накопителя SSD вычислительного блока, Гб 128;
12.	Учебный ноутбук	"Intel Celeron N4110 1.1 ГГц; 4 Гб DDR4 2400МГц; Intel UHD Graphics 600; Kintigo SSD 128Гб
13.	Программное обеспечение (программы, позволяющие автоматизировать задачи, связанные с з/п персонала и реализацией кадровой политики, с учетом требований законодательства и реальной практики работы предприятий)	1С: управление персоналом

#### 6.1.2.4 Оснащение мастерских

##### Учебно-производственная мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стул - тип 1	Model - ISO Size - 54x42x77 cm Extra details - 4 ножки, без подлокотников
2.	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки с регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
3.	Стол для краскопульта 880x880x760	Технические характеристики Габаритные размеры: 800x800x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430
4.	Стол для презентации 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
5.	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой "Kobor"	Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
6.	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800 "Kobor"	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
7.	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800 "Kobor"	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры:

		<p>600x500x1800 мм  Материал каркаса:  нержавеющая сталь  Материал полки:  нержавеющая сталь  Ножки снабжены регуляторами  высоты, что позволяет устранять  неровности пол</p>
8.	Тележка-шпилька	<p>Количество уровней:  12  Вместимость:  12 противней 600x400 мм  Габаритные размеры:  600x450x1700 мм  Материал каркаса:  нержавеющая сталь AISI 304  Каркас:  сварной  Дополнительно:  обрезиненные поворотные колеса  диаметром 75 мм (два колеса с  тормозом)</p>
9.	Стол с моечной ванной 1000x600x850 "Kobor"	<p>Длина, мм 1000  Ширина, мм 600  Высота, мм 850  Описание  Профессиональный производственный  стол смоечной ванной  предназначен для переработки и  хранения различного пищевого сырья,  а также для мытья посуды, продуктов,  кухонного инвентаря, рук и т.д.  Стол оборудован моечной ванной,  расположенной с правой или левой  стороны стола. Столешница  изготовлена из тонколистовой  нержавеющей стали с бортиком  высотой 70 мм. Каркас выполнен из  стальных панелей 40x40 мм. В  качестве материала изготовления  моечной ёмкости также используется  качественная нержавеющая сталь  марки AISI 304. Опоры стола  являются регулируемыми по высоте,  что позволяет компенсировать  неровности пола. В целях  безопасности мойка оборудована  сглаженными отгибами, которые  исключают случайные травмы  персонала.</p>
<b>Дополнительное оборудование</b>		
10.	Кулер	<p>Размер: 259x305x845 см  Вес: 13 кг  Охлаждение: компрессор 2 л/ч 5-10  С°  Нагревание: 5 л/ч (85 - 95 С°)  Мощность: 420 Вт</p>

11.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600x400 мм Высота: 10 мм
12.	Смеситель холодной и горячей воды "Potato"	Общие характеристики Тип двухрычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив Способ монтажа горизонтальный Количество монтажных отверстий 1 Присоединительный размер 1/2" Тип подводки гибкая Комплектация
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
13.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	Технические характеристики Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термошуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители
14.	Краскорпульт пневматический	Тип Краскорпульт пневматический Бачок Верхний Расход воздуха 145 л/мин Объем бачка 125 мл Диаметр сопла 0.8 мм Максимальное давление 3 Атм. металл Тип соединения: быстросъемное
15.	Компрессор	Технические характеристики Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин

		<p>Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар          Без ресивера + Привод (тип) прямой          Тип компрессора поршневой          безмасляный</p>
16.	Зонт вытяжной пристенный (зона окрашивания)	<p>Тип фильтра:          лабиринтный          Габаритные размеры:          800x800x400 мм Тип —          вентиляционный вытяжной          пристенный          Материал облицовки —          нержавеющая сталь AISI 430          В комплекте — лабиринтные          фильтры (жироуловители) и сливной          кран</p>
17.	Весы настольные электронные "Cas"	<p>Предел взвешивания 5 кг          Цена поверочного деления 2 г          Напряжение 110-240 В          Напряжение от батарей 9 В          Частота 50-60 Гц          Диапазон рабочих температур От -10          до +40 С          Размеры платформы 247x195 мм          Габариты 278x317x141 мм</p>
18.	Плита индукционная 2-х конфорочная "Kitfort"	<p>Температура, С min: +60          Температура, С max: +240          Тип плиты электрической: плита          индукционная          Число конфорок к плите: 2          Мощность, Вт: 3500          Напряжение, В: 220</p>
19.	Микровесы	<p>Миниатюрные электронные весы с          высокой точностью взвешивания          Точность взвешивания: 0,01 г          Максимальная нагрузка: 500 г          Материал платформы: металл          Особенности: LCD дисплей с          подсветкой</p>
20.	Планетарный настольный миксер "Kitchtn Aid"	<p>Напряжение 220/240В, мощность          300Вт Тип миксера — планетарный          Объем чаши — 4,8 л          Материал — сталь          Максимальная загрузка — 1,5 кг          Напряжение — 220/240 В          Мощность номинальная/рабочая —          250/1350 Вт          Количество скоростей — 10          Оборотов/мин — от 58 до 220</p>
21.	Микроволновая печь "Samsung"	<p>Объем 17 л          Расположение: Отдельностоящая          Мощность печи 700 Вт          Функции программы :          АВТОМАТИЧЕСКАЯ          РАЗМОРОЗКА          АВТОМАТИЧЕСКОЕ</p>

		<p>ПРИГОТОВЛЕНИЕ          ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ          УПРАВЛЕНИЕ И ИНДИКАЦИЯ          Тип управления: Электронное          ДИСПЛЕЙ          ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ          ОТКЛЮЧЕНИЯ          ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ          Переключатели: Сенсорные          Внутреннее покрытие: Эмаль          Открывание дверцы: Ручка          Дверца: Навесная          Диаметр поддона 245 мм</p>
22.	Холодильный шкаф "Polar"	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S)          Внутренний объём – 700 литров.          Полезный объём – 560 литров.          Габаритные размеры – 697x2028x854 мм          Толщина стенки – 40 мм          Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C.          Температура окружающей среды – +12...+40°C          Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4          Размер полки – 650x530 мм          Количество полок – 4 шт.          Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг          Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G          Фреон - R134a          Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101          Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч          Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА          Масса брутто, кг: 174          Масса нетто, кг: 140          Холодопроизводительность, Вт: 380</p>
23.	Лампа для карамели, мощность 1,8 кВт "Mateer"	Мощность 1,8 кВт
24.	Вентилятор на клипсе "Mystery"	Мощность 30/24 Вт, напряжение , В 220-240, количество скоростей 2, частота вращения об\мин 1782
25.	Куттер "Robot soup"	<p>Основные характеристики          Объем 2.9 л          Скорость 1500 об/мин.          Импульсный режим          Напряжение 220 В          Мощность 0.55 кВт</p>
26.	Блендер погружной многофункциональный "Braun"	<p>Технические характеристики:          Мощность 1000 Вт          Режим скорости - 2 вида          Многофункциональная насадка Есть</p>



		<p>Насадка для смешивания Есть  Насадка для взбивания Есть  Нож для рубки мяса и овощей на усмотрение организаторов  Процессор Есть  Растирочный диск Есть  Кувшин, 1000 мл Есть  Материал корпуса Нейлон/пластик  Материал погружной части Оцинкованная латунь/нержавеющая сталь/пластик  Терки в ассортименте  Ломтерезка узкая Есть  Ломтерезка широкая Есть</p>
27.	Ванна для растапливания шоколада "MeltinChoc"	<p>Тех. характеристики: 3 секции  Объём ёмкости: 3- 4 л  Напряжение 230 В, макс температура 60°C</p>
28.	Пирометр лазерный "Mastech"	<p>Диапазон измерений: -50...+550 °C  Оптическое разрешение, (D:S) 10:1  Точность: ±1.5  Температурное разрешение: °C 0.1  Коэффициент теплового излучения: 0.95  Время отклика: 0.5 секунды  Целеуказатель точечный  Спектральный диапазон, мкм 8...14  Подсветка дисплея есть  Сохранение измеренного значения на дисплее есть  Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C</p>
<b>Дополнительное оборудование</b>		
29.	Часы настенные	Крупные темные цифры на белом фоне
30.	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Габариты, мм 600x400x15
31.	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Габариты, мм 600x400x15
32.	Поднос пластик "Master Glass"	<p>Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525x325 мм  Толщина: 3,2 мм  Размер рабочей поверхности: 475x280 мм  Размер подноса внешний: 525x325 мм  Материал: полипропилен  Замораживание: до -20 C  Использование в посудомоечной машине: до +85 C</p>
33.	Сотейник 4 л для индукционной плиты "MG Steel"	Параметры товара

		<p>Состав нержавеющая сталь  Объем (л) 4 л  Дно: тройное дно  Эксплуатация  Индукция подходит для  индукционных плит</p>
34.	Сотейник 2 л для индукционной плиты "MG Steel"	<p>Параметры товара  Состав нержавеющая сталь  Объем 2 л  Дно тройное дно  Эксплуатация  Индукция подходит для  индукционных плит</p>
35.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты "MG Steel"	<p>Сотейник  емкость 1,6 л  материал: нерж. сталь  - теплораспределительное дно  - удобная эргономичная ручка  - для всех типов плит, в том числе  индукционных.</p>
36.	Сотейник 1 л для индукционной плиты "MG Steel"	<p>Сотейник  емкость 1 л  материал: нерж. сталь  - теплораспределительное дно  - удобная эргономичная ручка  - подходит для всех типов плит, в том  числе индукционных.</p>
37.	Сковорода для индукционной плиты "MG Steel"	<p>Сковорода  Покрытие  Нержавеющая сталь  Дно: тройное дно  Форма сковороды: круг  - Подходит для для индукционных  плит</p>
38.	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	<p>Решётка для глазировки  Размер:  460x260x30 мм  Предназначена для  глазирования поверхности изделий.</p>
39.	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	<p>Доска разделочная полипропилен  белая (60X40X2CM)  Материал: полипропилена с хорошей  жесткостью и ударопрочностью  Предназначена для нарезки молочных  продуктов, не впитывает влагу и  запахи.  Гладкая поверхность, не пористая и  не собирает грязь.</p>
40.	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	<p>Доска разделочная полипропилен  белая (60X40X2CM)  изготовлена из полипропилена,  с хорошей жесткостью и  ударопрочностью.  Предназначена для нарезки  молочных продуктов, не впитывает  влагу и запахи. Гладкая поверхность,  не пористая и не собирает грязь.</p>
41.	Подставка металлическая под разделочные доски	<p>Характеристики на усмотрение</p>

		организатора
42.	Доска мраморная 40x600	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 50x100. Высота 2-5 см.
43.	Сито большое d=20 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.
44.	Сито среднее d=14 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр Длина ручки, см 16 Сантиметр Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка Материал/состав нержавеющая сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.
45.	Сито малое d=7 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 8 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.
46.	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Характеристики: Материал: Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов.
47.	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	Тип Кувшин Объем, 0,5 л Крышка в комплекте Нет Материал Пищевой пластик
48.	Стакан мерный 1 л пластиковый	Тип Кувшин Объем 1.2 л Крышка в комплекте Нет Материал Пищевой пластик
49.	Стакан мерный 2 л пластиковый	Тип: Мерные кружки Объем: 2000 мл прозрачны, из полипропилена, с градуировкой
50.	Газовая горелка карамелизатор малая	Тип: портотивная горелка газовая Пьезоподжиг - да Регулятор пламени: да Возможность многократной заправки
51.	Фен строительный "Bosch"	Мощность, Вт 2300 Регулировка температуры плавная Расход воздуха, л/мин 250-500 ЖК-дисплей есть на усмотрение организаторов

		Вес, кг 1 Рабочая температура, град 50-660 Защита от перегрева есть
52.	Миска пластиковая 1 л	Объемом 1000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи
53.	Миска пластиковая 2 л	Объемом 2000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи
54.	Миска пластиковая 3 л	Объемом 3000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи
55.	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов
56.	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов
57.	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов
58.	Палетта (лопатка) кондитерская прямая "Hign Carbon"	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35-40 см Длинна самой лопатки: не менее 25 см Ширина лопатки: 3,5-4 см
59.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая "Hign Carbon"	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 30-35 см Длинна самой лопатки: не менее 18 см Ширина лопатки: 3,5-4 см
60.	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт "Hign Carbon"	Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь.  Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см.  В комплекте 3 штуки.
61.	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная &#34;Прямая&#34;, 30.5 см, бук-премиум
62.	Крутящаяся подставка под торт "Tort Plast Metall"	Тип: крутящаяся подставка алюминиевая

		Диаметр: 30-35 см Высота: от стола 13 см
63.	Шпатель для работы с шоколадом малый "Hign Carbon"	Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Размеры полотна: 14 - 16 см
64.	Шпатель для работы с шоколадом большой "Hign Carbon"	Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Длина полотна: 18 - 20 см
65.	Набор кондитерских насадок	Набор кондитерских насадок в пластиковой коробке Материал: нержавеющая сталь Количество: от 26 шт Высота насадки: от 3 см
66.	Набор ножей 3 шт "Luxstahl"	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь
67.	Ножницы (малые) "Luxstahl"	Ножницы с заострёнными концами лезвий Материал: нержавеющая сталь Длинна: не более 18 см
68.	Ножницы (большие) "Luxstahl"	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длинна: не менее 21 см
69.	Набор Инструментов для моделирования	Набор Инструментов для моделирования из мастики/марципана Материал: пластик Количество: не менее 8 шт
70.	Скалка кондитерская для моделирования	Скалка для работы с мастикой/марципаном Материал: пластик Длина: 150 - 250 мм Диаметр: 25 мм
71.	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 - 50 см Диаметр: 5 см Особенности ширина рабочей поверхности: не менее 25 см
72.	Скалка силиконовая	Материал: силикон Размер: 40-50 см
73.	Таймер с обратным отсчётом времени	Таймер для контроля за временем
74.	Подставка под бумажные полотенца	Нержавеющая сталь
75.	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 20 x 20 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
76.	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см

		Особенности: износостойкость
77.	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
78.	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 x 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
79.	Тарелка для подачи десерта	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20x30 см. Цвет белый
80.	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый
81.	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
82.	Газовая горелка карамелизатор большая	Тип: портативная горелка газовая Пьезоподжиг - да Регулятор пламени: да Возможность многократной заправки
83.	Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)	Размеры — 400мм*600мм или 400 мм*300мм — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) — Максимальная температура – 500°C — Материал – силикон (силикагель) - Материал – перфорированный силикон (силикагель)
84.	Лопатки силиконовые	Силиконовая Лопатка переносит диапазон температур от -40 до +240°C
85.	Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом	Используемый материал - для пищевых продуктов
86.	Инструменты, молды для работы с карамелью	Используемый материал - для пищевых продуктов
87.	Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой	Используемый материал - для пищевых продуктов
88.	Индивидуальные формы для конфет	Материал поликарбонат
89.	Индивидуальные формы для десертов	Силиконовые формы изготавливаются из материала, не подверженного деформации из-за низких или высоких температур;

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1.	Стеллаж сплошной разборный	количество не менее 12 противней 600*400
2.	Стол производственный разделочный	1200/600/850
3.	Стол производственный вспомогательный	600/600/850
4.	Стол с моечной ванной	1200x600x850
5.	Смеситель для холодной и горячей воды	Двуручный смеситель
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
6.	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	вместимость не менее 6 листов 600*400
7.	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	на одного участника - с загрузкой на 2 листа 600*400
8.	Шкаф расстоечный	количество не менее 12 противней 600*400
9.	Весы для простого взвешивания	предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г или 2г
10.	Плита индукционная	одноконфорочная
11.	Планетарный миксер	объем дежи - 4-5 л
12.	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	объем дежи - 20 - 25 л
13.	Холодильный шкаф	400л (2x175л), 0...+7, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки 2 двери. Диапазон температур: -2...+8 'C, Габаритные размеры (LxDxH): от 1200x600x850 мм, до 1800x600x850 мм. Количество полок 4. Объем: 150-350 литров
14.	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	220В, 745*720*900 цикл заморозки 240 мин. 6 уровней
15.	Машина для раскатки слоеного теста	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвеерные ленты - обязательны. Длина ленты - не менее 800мм , ширина - 600мм, тип:конвейерная раскатка
16.	Ледогенератор	Объём чаши от 2,2 литра
<b>Дополнительное оборудование</b>		
17.	Противень алюминиевый	600x400 без перфорации

18.	Противень алюминиевый	410 600x400 мм перфорированный
19.	Миска глубокая из нержавеющей стали	1 л
20.	Миска глубокая из нержавеющей стали	0.5л
21.	Пластиковые контейнеры для теста	15 л,10л,5л
22.	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	50мл,100мл,200мл,500мл
23.	Миска глубокая из нержавеющей стали объем 1л, 0.5л	1л,0.5л
24.	Мусорный бак с колесами и педалью	на 70-80 л
25.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	
26.	Средства для уборки (набор совок и щетка)	набор совок и щетка
27.	Ножи поварские тройка	набор
28.	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая)	полипропилен 24x15 см
29.	Медицинский рециркулятор воздуха	
30.	Подставка для досок	
31.	Пластмассовый скребок	трапеция
32.	Тазы пластиковые на 3-5 литра	3-5 литра
33.	Лопата посадочная для подовой печи	30*40
34.	Кисти пекарские из натуральной щетины	Натуральная щетина
35.	Венчик	пекарский
36.	Кружка мерная	На 1литр
37.	Сковорода для индукционной плиты	с толстым дном
38.	Поднос столовый	450x355 мм с ручками
39.	Сотейник с крышкой	1,8 л для индукционной плиты
40.	Лопатки силиконовые	сплошные
41.	Сито металлическое	круглое
42.	Кулер для воды	
43.	Скалка	300x70 мм, бук
44.	Ложки столовые	17,5 см нержавеющей сталь



45.	Совки для сыпучих продуктов	27×12×5,5 см
46.	Терка четырёхгранная	Толщина: 0,25-0,28 мм, 11*8,5*22 см.
47.	Контейнер с крышкой 2 л	2 л
48.	Ножницы	средние
49.	Часы настенные	электронные
50.	Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров	5 литров
51.	Форма для выпечки хлеба	Прямоугольные, круглые
52.	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Овальные
53.	Формы для выпечки бриошей	Сталь, антипригарное покрытие D=100, H=40
54.	Решетка для охлаждения выпечки	600*400
55.	Зонт вытяжной встраиваемый для конвекционных печей	867x1079x286 мм
56.	Тележка-шпилька 14 уровней	для противней 600x400 мм
57.	Нож пекарский	Изогнутый для надрезов
58.	Кондиционер настенный/допускается напольный	Охлаждение С° от + 16 до + 30

#### 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 пищевого 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 компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными

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

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Microsoft Windows	ООД.01 Русский язык	1
2	Microsoft Office Professional Plus	ООД.02 Литература ООД.03 Иностранный язык	1
3	Moodle	ООД.04 Математика	1
4	Mozilla Firefox	ООД.05 Информатика	1
5	Yandex Browser	ООД.06 Физика	1
6	FoxitReader	ООД.07 Химия	1
7	PDF24 Creator	ООД.08 Биология ООД.09 История ООД.10 Обществознание ООД.11 География ООД.12 Физическая культура ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины ООД.14 Индивидуальный проект ОДП.01 Россия- моя страна ОДП.02 Основы финансовой грамотности. ОДП.03 Экология ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы	1

	профессиональной деятельности ОП.06 Основы калькуляции и учета ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности ОП. 09 Физическая культура ОП. 12 Организация обслуживания в ресторане ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ. 06 Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор-71»: Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	
--	--	--

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, 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), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

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

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

#### **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 имеют право принимать 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 условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 (Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), 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).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО,

не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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 не менее 25 процентов.

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

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

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

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

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

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

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

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



## **Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

### **Приложение 2.1**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>2</sup>

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>3</sup>:

Владеть	Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места
---------	----------	-----------------------------------

<sup>2</sup>В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

<sup>3</sup>Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

навыками	Н 1.1.02	подготовке к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
	Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	Н 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
	Н 1.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
	У.1.2.01	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
	У.1.2.02	различать пищевые и непищевые отходы
	У.1.2.03	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
	У.1.2.04	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
	У.1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У.1.3.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с

		учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У.1.3.03	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
	У.1.3.04	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
	У.1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
	У.1.3.06	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
	У.1.3.07	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	У.1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У.1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У.1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
	У.1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
	У.1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
	У.1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У.1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной масс
	У.1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
Знать	3.1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3.1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
	3.1.1.03	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
	3.1.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
	3.1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания

3.1.2.02	иды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3.1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
3.1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
3.1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
3.1.2.06	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
3.1.2.07	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
3.1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3.1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3.1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3.1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, планирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
3.1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3.1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
3.1.3.07	правила, техника общения с потребителями
3.1.3.08	базовый словарный запас на иностранном языке
3.1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3.1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3.1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3.1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, планирования, фарширования, снятия филе,

		порционирования птицы, дичи и т.д.)
	3.1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
	3.1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
	3.1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
	3.1.4.08	правила, техника общения с потребителями

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

Всего часов \_\_\_\_\_ 418 \_\_\_\_\_  
 в том числе в форме практической подготовки \_\_\_\_\_ 144 \_\_\_\_\_

Из них на освоение МДК \_\_\_\_\_ 262 \_\_\_\_\_  
 в том числе самостоятельная работа \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
 практики, в том числе учебная \_\_\_ 72 \_\_\_ часа \_\_\_\_\_  
 производственная \_\_\_\_\_ 72 часа \_\_\_\_\_  
 Промежуточная аттестация \_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

#### Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК1.1,ПК1.2 ОК 01,ОК 0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	62	22	56	22	-	6	X	X
ПК1.3,ПК1.4 ОК 01,ОК 0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	200	100	194	100	-	6	X	X
	Учебная практика	72	X				6	72	
	Производственная практика	72	X				6		72
	Промежуточная аттестация	12	X						
	Всего:	418	X	250	122	-	24	72	72

<sup>4</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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
1	2	3	4
Раздел N 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		56 / 22	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		56/ 22	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>1. Требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности, СанПиНа, HASSP</p> <p>2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов</p> <p>3. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья</p> <p>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	8/0	ПК1.1,ПК1.2 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
		8/0	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Правила безопасной организации работ.</p> <p>3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>	18/8	ПК1.1,ПК1.2 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
		10/0	

	оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		
	4..Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	5.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	6.Практическое занятие 1. Составление схем последовательностей действий при нарезки овощей и грибов.	2/2	
	7..Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2/2	
	8.Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2/2	
	9.Лабораторная работа №1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2/2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	14/6	ПК1.1,ПК1.2 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	8/0	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	5.Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2/2	
	6.Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации	2/2	



	рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		
	7.Лабораторная работа № 2. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	2/2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	16/8	ПК1.1,ПК1.2 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	8/0	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них		
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	5.Практическое занятие 6. Составление схем последовательностей действий при нарезки овощей и грибов.	2/2	
	6.Практическое занятие 7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2/2	
	7.Лабораторная работа 3. Организация рабочего места повара по обработке и нарезке полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	2/2	
	8.Лабораторная работа 4. Организация рабочего места повара при обработке и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2/2	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		94/100	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		94/100	
Тема 2.1 Обработка, нарезка,	Содержание	32/16	
	1.Классификация и ассортимент основных характеристик овощей и грибов.	16/0	ПК1.3,ПК1.4

формовка овощей и грибов	Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, простой и фигурной нарезки, кулинарное назначение клубнеплодов			
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, простой и фигурной нарезки, кулинарное назначение корнеплодов			
	4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки, кулинарное назначение капустных и луковых овощей			
	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки, кулинарное назначение салатно – шпинатных овощей, зелени			
	6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки, кулинарное назначение плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию, требования к качеству и сроки хранения.			
	7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Подготовка грибов к фаршированию. Кулинарное назначение, требования к качеству и сроки хранения.			
	8. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования, условия и сроки хранения овощей, плодов, грибов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			16/16
	9. Практическое занятие 1 Решение задач на расчет нормы отходов при обработке овощей			2/2
	10. Практическое занятие 2 Решение задач на расчет нормы отходов при обработке грибов			2/2
	11. Лабораторная работа 1 Обработка и нарезка клубнеплодов. Вакуумирование.			2/2
	12. Лабораторная работа 2 Обработка и нарезка корнеплодов. Вакуумирование.			2/2
	13. Лабораторная работа 3 Обработка и нарезка капустных и луковых овощей. Вакуумирование.			2/2
14. Лабораторная работа 4 Обработка и нарезка салатно- шпинатных овощей и зелени. Вакуумирование	2/2			

	15.Лабораторная работа 5 Подготовка плодовых овощей и капусты к фаршированию. Вакуумирование	2/2	
	16.Лабораторная работа 6 Обработка и нарезка грибов. Вакуумирование.	2/2	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	20/6	ПК1.3,ПК1.4 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
	1.Классификация и ассортимент основных характеристик рыбы и нерыбного водного сырья. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.	14/0	
	2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.		
	3.Обработка чешуйчатой рыбы. Способы разделки чешуйчатой рыбы		
	4.Обработка бесчешуйчатой рыбы. Способы разделки бесчешуйчатой рыбы		
	5.Последовательность обработки рыбы в целом и пластованном виде. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		
	6.Способы обработки нерыбного водного сырья		
	7.Минимизации отходов рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	8.Практическое занятие3 Расчет отходов при обработке чешуйчатой рыбы	2/2	
9.Практическое занятие4 Расчет отходов при обработке рыбы	2/2		
10.Практическое занятие5 Расчет отходов при обработке нерыбного водного сырья	2/2		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	30/16	ПК1.3,ПК1.4 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	14/0	
	2.Технологический процесс приготвление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, запекания. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.Способы маринования, панирования, льезона для приготовления		

	полуфабрикатов из рыбы.		
	4.Технологический процесс приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.Технологический процесс приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	6.Технологический процесс приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья .Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	7.Правила вакуумирования сырья и полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16/16	
	8.Практическое занятие6 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из рыбы	2/2	
	9.Практическое занятие7 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	2/2	
	10.Практическое занятие8 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2/2	
	11.Практическое занятие9 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из рыбной кнельной массы	2/2	
	12.Лабораторная работа 7 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья , Приготовление полуфабрикатов. Вакуумирование.	4/4	
	13.Лабораторная работа 8 Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Вакуумирование полуфабрикатов	4/4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	22/8	ПК1.3,ПК1.4 ОК 01,ОК 03, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества мяса и мясного сырья	14/0	
	2.Кулинарный разруб передней четвертины говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение		
	3.Кулинарный разруб задней четвертины говядины, обвалка, зачистка,		

	жиловка. Хранение, кулинарное назначение		
	4.Кулинарный разруб свинины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение		
	5.Кулинарный разруб баранины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение		
	6.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.		
	7.Правила вакуумирования мяса, мясного сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	8.Практическое занятие10 Расчет пищевых отходов при обвалке говядины	2/2	
	9.Практическое занятие11 Расчет пищевых отходов при обвалке свинины	2/2	
	10.Практическое занятие12 Расчет пищевых отходов при обвалке баранины	2/2	
	11.Практическое занятие13 Решение задач на расчет нормы отходов при обработке мяса	2/2	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	42/26	ПК1.3,ПК1.4 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 09
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	16/0	
	4.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и		

	котлетной массы из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	8.Правила вакуумирования мяса, мясных продуктов и нарезанных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26/26	
	9.Практическое занятие14 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из говядины	2/2	
	10.Практическое занятие15 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из свинины	2/2	
	11.Практическое занятие16 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из баранины	2/2	
	12.Практическое занятие17 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из мясных продуктов	2/2	
	13.Лабораторная работа 9 Приготовление крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса. Вакуумирование полуфабрикатов	2/2	
	14.Лабораторная работа 10 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. Вакуумирование полуфабрикатов	4/4	
	15.Лабораторная работа 11 «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Вакуумирование полуфабрикатов.	4/4	
	16.Лабораторная работа 12 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Вакуумирование полуфабрикатов	4/4	
	17.Лабораторная работа 13 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Вакуумирование полуфабрикатов	4/4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	16/6	ПК1.3,ПК1.4 ОК 01,ОК0 3, ОК 05,ОК 06,
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы. Органолептическая оценка	10/0	

	качества, безопасности мяса домашней птицы		ОК 07, ОК 09
	2.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи, кролика Органолептическая оценка качества, безопасности мяса пернатой дичи, кролика		
	3.Методы обработки домашней птицы.		
	4.Методы обработки пернатой дичи, кролика, кулинарное назначение.		
	5.Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Правила вакуумирования мяса домашней птицы, дичи, кролика Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	6.Практическое занятие18 Расчет пищевых отходов при обвалке домашней птицы	2/2	
	7.Практическое занятие19 Расчет пищевых отходов при обвалке пернатой дичи, кролика	2/2	
	8.Лабораторная работа 14 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Заправка тушек. Вакуумирование	2/2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	32/22	ПК1.3, ПК1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	10/0	
	2.Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	3.Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	4.Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.Правила вакуумирования сырья и полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22/22	
6.Практическое занятие20 Решение задач на расчет нормы отходов при	2/2		

	обработке птицы		
	7..Практическое занятие21 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из домашней птицы	2/2	
	8.Практическое занятие22 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика	2/2	
	9.Практическое занятие23 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из котлетной массы птицы	2/2	
	10.Практическое занятие24 Расчет сырья и выхода полуфабрикатов из кнельной массы птицы	2/2	
	11.Лабораторная работа 15 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, кролика. Вакуумирование полуфабрикатов	4/4	
	12.Лабораторная работа 16 Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	4/4	
	13.Лабораторная работа 17Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Вакуумирование полуфабрикатов».	4/4	
Учебная практика Виды работ			
1.Общие сведения о предприятии, инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, материалы для обработки сырья из овощей и грибов, для рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи, кролика. Использовать нитрат - тестер для осуществления безопасности сырья. Производить вакуумирование обработанные овощи и осуществлять их маркировку.			
2.Обработка, нарезка различными методами и хранение картофеля, моркови, свёклы. Обработка, нарезка различными методами и хранение луковых овощей, капустных овощей. Обработка, нарезка и хранение плодов, подготовка овощей к фаршированию. Обработка листовых, десертных, пряных овощей. Обработка грибов. Подготовка пряностей, приправ. Производить маркировку.		72	
3.Производить обработку чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, камбалы, дорадо, форель речная. Разделка на все виды филе и приготовлению полуфабрикатов. Производить обработку нерыбного водного сырья (кальмары, мидии, креветки). Производить вакуумирование и маркировку.			
4.Производить обвалку мяса (говядина, свинина), домашней птицы, дичи и кролика. Заправка в одну – две нитки, кармашек (для варки, запекания) Производить вакуумами и маркировку.			



<p>5. Приготовление и хранение полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, припускания и запекания.</p> <p>6. Приготовление панировок, льезона, маринадов, фаршей с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности. Производить вакуумирование и маркировку.</p> <p>7. Приготовление и хранение котлетной и массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, зразы, тельное, каштаны, сосиски, рулет с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности. Производить вакуумирование и маркировку.</p> <p>8. Производить приготовление п\ф нерыбного водного сырья.</p> <p>9. Приготовление полуфабрикатов из говядины для кулинарной продукции (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Производить вакуумирование и маркировку.</p> <p>10. Приготовление полуфабрикатов из свинины, для кулинарной продукции (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Производить вакуумирование и маркировку.</p> <p>11. Приготовление рубленой и котлетной из говядины. Производить вакуумирование и маркировку.</p> <p>12. Производить подготовку домашней птицы и дичи, кролика. приготовление п\ф для кулинарной продукции (для варки, жарки, тушения). Производить вакуумирование и маркировку. Приготовление п\ф из птицы и дичи, из рубленой и котлетной массы. Производить вакуумирование и маркировку. Дифференцированный зачет</p>		
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>1. Подготовка рабочего места, оборудования и сырья для овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>2. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять обработку овощей, грибов и плодов. Вакуумация и маркировка.</p> <p>3. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять нарезку овощей из картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука и подготовку п\ф из овощных масс для кулинарных изделий: котлеты морковные, свекольные, капустные; зразы картофельные, крокеты.</p> <p>4. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять</p>	72	

нарезку плодов ,грибов и подготовку п\ф для кулинарных изделий: баклажаны, перец, кабачки фаршированные.

5. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять обработку рыбы ( чешуйчатая и бесчешуйчатая ) и нерыбного водного сырья ( морепродукты ).

6. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: производить приготовление п\ф для ассортимента блюд из рыбы ( рыба жареная, рыба фри, рыба запеченная, зразы, кнели. котлеты ) и нерыбного водного сырья ( кальмары жареные в сухарях ) . Вакуумация и маркировка.

7. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять обвалку мяса, домашней птицы и дичи и кролика.

8. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика.

9. Производить приготовление п\ф из мяса говядины для кулинарных блюд: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, бифштекс рубленый, зразы. Вакуумация и маркировка.

10. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: производить приготовление п\ф из мяса свинины для кулинарных блюд: эскалоп, шашлык из свинины. Вакуумация и маркировка.

11. Самостоятельная работа обучающихся по совершенствованию навыков работы оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика

12. Производить приготовление п\ф из домашней птицы и мяса кролика для кулинарных блюд: цыпленок табака, куры жареные, котлеты по-киевски, чахохбили, котлеты натуральные., рубленые. котлета нежность . Вакуумация и маркировка. Дифференцированный зачет

Bcero	418	
-------	-----	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная лаборатория «Учебный кулинарный цех» по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», 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 электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

11. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова.

— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

12. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

13. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

15. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **1.1.1. Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

8. 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.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

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

13. 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.

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

15. 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»].

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

#### 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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной

	<p>инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда,</li> </ul>	<p>и производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	--



	<p>санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</li> </ul>	

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– заданий экзамена по модулю;</li> </ul> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<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"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>5</sup>

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

<sup>5</sup>В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>6</sup>:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места
	Н 2.1.02	проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 2.1.03	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
	Н 2.2.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 2.2.02	приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	Н 2.3.01	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.3.02	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
	Н 2.4.01	Организации технологического процесса приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента
	Н 2.4.02	Контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих соусов разнообразного ассортимента
	Н 2.4.03	Готовить и оформлять ассортимент горячих соусов разнообразного ассортимента
	Н.2.5.01	организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

<sup>6</sup>Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.



		бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.6.01	ассортимента организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного
	Н.2.6.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	Н.2.6.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий блюд национальной кухни
	Н.2.7.01	организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н.2.7.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации национальных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н.2.7.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации национальных блюд , кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н.2.8.01	организации технологического процесса приготовления национальных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	Н.2.8.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	Н.2.8.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации национальных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Уметь	У 2.1.01	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 2.1.02	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 2.1.03	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
У.2.1.04	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов пряностей, приправ и других расходных материалов
У.2.2.01	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У.2.2.02	Организовывать их хранение до момента использования
У.2.2.03	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления
У.2.2.04	Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда, выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
У.2.3.01	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
У.2.3.02	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У.2.3.03	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассировать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
У.2.3.04	соблюдать температурный и временной режим варки супов
У.2.3.05	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать
У.2.3.06	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
У.2.3.07	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов

У.2.4.02	готовить соусные полуфабрикаты: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
У.2.4.03	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
У.2.4.04	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу, порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У.2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У.2.5.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств
У.2.5.03	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
У.2.5.04	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У.2.5.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
У.2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У.2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
У.2.6.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
У.2.6.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У.2.6.05	выбирать, применять комбинировать различные способы

	приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
У.2.6.06	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
У.2.6.07	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
У.2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
У.2.7.02	кулинарных изделий, закусок из рыбы организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, нерыбного водного сырья
У.2.7.03	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
У.2.7.04	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
У.2.7.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
У.2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
У.2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У.2.8.03	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
У.2.8.04	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У.2.8.05	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос

Знать	3. 2.1.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3. 2.1.02	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	3. 2.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	3. 2.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	3.2.2.01	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
	3.2.2.02	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
	3.2.2.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
	3.2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости
	3.2.3.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3.2.3.03	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
	3.2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
	3.2.3.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
	3.2.3.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3.2.3.07	методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
	3.2.4.01	ассортимента отдельных компонентов для соусов и соусных

	полуфабрикатов
3.2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов национальных кухонь
3.2.4.03	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
3.2.4.04	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
3.2.4.05	требования к безопасности хранения готовых соусов
3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3.2.5.02	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
3.2.5.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3.2.5.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
3.2.5.05	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
3.2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
3.2.6.02	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
3.2.6.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
3.2.6.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
3.2.6.05	органолептические способы определения готовности
3.2.6.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
3.2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
3.2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
3.2.7.03	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3.2.7.04	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного

		сырья
	3.2.7.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3.2.7.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	3.2.7.07	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3.2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3.2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	3.2.8.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	3.2.8.04	органолептические способы определения готовности
	3.2.8.05	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
	3.2.8.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

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

Всего часов 620  
в том числе в форме практической подготовки 360

Из них на освоение МДК 236  
в том числе самостоятельная работа 32 -  
практики, в том числе учебная 144  
производственная 216

Промежуточная аттестация 24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

#### Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>7</sup>	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК2.1-2.8, ОК01-07,08,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	20	30	20	-	6	X	X
ПК2.1,2.2,2.3,ОК01-07,08,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	34	18	34	18	6		X	X
ПК2.1,2.2,2.4,ОК01-07,08,10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	22	6	22	6	6			
ПК2.1,2.2,2.4,2.5	Раздел 4. Приготовление и	30	20	30	20	4			

<sup>7</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.



,ОК01-07,08,10	подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента								
ПК2.1,2.2,2.4,2.6,ОК01-07,08,10	Раздел 5.Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	8	8	18	8	4			
ПК2.1,2.2,2.4,2.5,2.7,ОК01-07,08,10	Раздел 6.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного производства	16	16	24	16	6			
ПК2.1,2.2,2.4,2.5,2.8,ОК01-07,08,10	Раздел 7.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	34	22	34	22	6			
ПК2.1-2.8	Учебная практика	144	144					144	
ПК2.1-2.8	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	24							
	<i>Всего:</i>	<i>620</i>	<i>470</i>					<i>144</i>	<i>216</i>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		30/20	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		30/20	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4/0	ПК2.1-2.8, ОК01-07,08,10
	1.Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика и последовательность этапов.	2/0	
	2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой и кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/0	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	10/8	ПК2.1-2.8, ОК01-07,08,10
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Хранение отпуск супов с раздачи, упаковка, подготовка на вынос. Виды назначения технологического оборудования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	2.Практическое занятие1.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре..	2/2	

	3.Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, кухонной посуды для приготовления бульонов.	2/2	
	4.Практическое занятие 3. Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе варки бульонов, отваров.	2/2	
	5.Практическое занятие 4.Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе варки супов.	2/2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	6/4	ПК2.1-2.8,ОК01-07,08,10
	1.Организация работ по приготовлению горячих соусов, хранение, отпуск с раздачи, подготовка горячих соусов к отпуску на вынос.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	
	2.Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2/2	
	3.Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов и супов.	2/2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10/8	ПК2.1-2.8,ОК01-07,08,10
	1. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест .	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	2.Практическое занятие 7. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий , закусок в отварном, жареном виде.	2/2	
	3.Практическое занятие 8.Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в запеченном, тушеном виде.	2/2	
	4.Практическое занятие 9.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/2	
	5.Практическое занятие 10.Тренинг по обработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа ,электрогрилей.	2/2	
Раздел N для цифровой экономики		часы / часы	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		34/18	

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		162/90	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	4/0	
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов, отваров.	2/0	ПК2.1,2.2,2.3,О К01-07,08,10
	2.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов. Техника порционирования, варианты оформления бульонов подачи. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	2/0	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	14/8	ПК2.1,2.2,2.3,О К01-07,08,10
	1.Классификация,ассортимент,пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	2/0	
	2.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, подготовка гарниров, заправка супов, доведения до вкуса.	2/0	
	3.Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	4.Практическое занятие1. Составление технологических карт на супы, чек-лист.	2/2	
	5.Лабораторная работа1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	6/6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	10/6	ПК2.1,2.2,2.3,О К01-07,08,10
	1.Супы-пюре:ассортимент,пищевая ценность, значение в питании, правила оформления, условия и сроки хранения.	2/2	
	2.Молочные,сладкие,диетические супы: ассортимент, особенности приготовления, правила оформления, условия и сроки хранения.	2/2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	3.Лабораторная работа2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	6/6	
	Содержание	6/4	ПК2.1,2.2,2.3,О К01-07,08,10
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления условия и сроки	2/2	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	хранения. Правила оформления и отпуска, упаковка. Супы региональной кухни: особенности приготовления, оформления, подачи.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	
	2.Лабораторная работа3.Приготовление,оформление и отпуск холодных супов.	4/4	
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	6/0	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		22/6	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		162/90	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2/0	ПК2.1,2.2,2.4,О К01-07,08,10
	1.Классификация,ассортимент,пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству концентратов для соусов промышленного производства. Условия и сроки хранения соусов.	2/0	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к	Содержание	8/0	ПК2.1,2.2,2.4,О К01-07,08,10
	1.Характеристика,правила выбора соусов и соусных полуфабрикатов. Методы	2/0	

реализации соусов на муке	приготовления, определения готовности . Условия хранения и назначения соусных полуфабрикатов.		
	2.Приготовление,назначение,требования к качеству, соуса красного основного и его производных. Порционирование, упаковка д ля отпуска.	2/0	
	3.Приготовление,назначение,требования к качеству, соуса белого основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска.	2/0	
	4.Приготовление,назначение,требования к качеству, соусов грибного, молочного, сметанного и его производных .	2/0	
Тема 3.3.Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ПК2.1,2.2,2.4,О К01-07,08,10
	1.Приготовление,назначение,требования к качеству соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска горячих соусов.	2/0	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2/0	ПК2.1,2.2,2.4,О К01-07,08,10
	1.Приготовление,назначение, требования к качеству соусов яично-масленных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос горячих соусов.	2/0	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2/0	ПК2.1,2.2,2.4,О К01-07,08,10
	1.Приготовление,назначение,требования к качеству,условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска горячих соусов, сладких, региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	2.Практическое занятие2. Составление технологических карт на соусы,чек-лист.	2/2	
	3.Лабораторная работа4.Приготовление,оформление и отпуск соусов.	4/4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		6/0	

<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		30/20	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		162/90	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	20/16	ПК2.1,2.2,2.4,2.5,ОК01-07,08,10
	1.Классификация,ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор методов приготовления различных типов овощей. Методы приготовления овощей и грибов.	2/0	
	2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Хранение готовых блюд из овощей и грибов.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16/16	
	3.Практическое занятие3.Составление технологических карт на блюда из овощей и грибов, чек-лист.	2/2	
	4.Лабораторная работа5.Приготовление,оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	4/4	
	5.Лабораторная работа6.Приготовление,оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6/6	
	6. Лабораторная работа7.Приготовление,оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4/4	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	10/4	ПК2.1,2.2,2.4,2.5,ОК01-07,08,10
	1.Ассортимент блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш, подбор соусов.	2/0	
	2.Правила варки бобовых, приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила варки макаронных изделий, расчет количества жидкости при варки, подбор соусов.	2/0	

	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	
	4.Лабораторная работа8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4/4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		4/0	
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций			
6.Учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8.Подготовка комьюторных презентаций по темам раздела.			
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18/8	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		162/90	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	4/0	ПК2.1,2.2,2.4,2.6,ОК01-07,08,10
	1.Ассортимент,значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра.	2/0	
	2.Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска.	2/0	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к	Содержание	14/8	ПК2.1,2.2,2.4,2.6,ОК01-07,08,10
	1.Ассортимент,значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов. Подбор пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд	2/0	



реализации блюд из муки	из муки для разных типов питания.		
	2.Замес дрожжевого и бездрожжевого теста, разделка, формовка изделий из теста.	2/0	
	3.Приготовление лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий ,пончиков. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка на вынос.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	4.Практическая работа 4. Составление технологических карт на блюда из яиц, творога, муки, чек-лист.	2/2	
	5.Лабораторная работа9.Приготовление,оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	6/6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4/0	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24/16	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		162/90	ПК2.1,2.2,2.4,2.5,2.7,ОК01-07,08,10
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2/0	
	1.Классификация,ассортимент,значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд.	2/0	
Тема 6.2.	Содержание	22/16	ПК2.1,2.2,2.4,2.

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания.	2/0	5,2,7,ОК01-07,08,10
	2.Приготовление блюд из рыбы: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных.	2/0	
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Хранение готовых блюд,упаковка,подготовка для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16/16	
	4.Практическое занятие 5.Составление технологических карт на блюда из рыбы, чек-лист.	2/2	
	5.Лабораторная работа 10.Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	4/4	
	6.Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	4/4	
	7.Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	6/6	
Тематика с Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6/0		
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	34/22		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	162/90		

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4/0	ПК2.1,2.2,2.4,2.5,2.8,ОК01-07,08,10
	1.Классификация,ассортимент,значение в питании горячих блюд из мяса(говядина, свинина),мясных продуктов.	2/0	
	2.Классификация,ассортимент,значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика, мясных продуктов.	2/0	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	18/14	ПК2.1,2.2,2.4,2.5,2.8,ОК01-07,08,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания. Приготовление блюд из мяса: отварных, жареных, тушеных, запеченных.	2/0	
	2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14/14	
	3.Практическая работа6.Составление технологических карт на блюда из мяса, чек-лист.	2/2	
	4.Лабораторная работа13.Приготовление,оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	6/6	
	5.Лабораторная работа14.Приготовление,оформление и отпуск блюд из мяса ,мясных продуктов в тушеном и запеченном виде.	6/6	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12/8	ПК2.1,2.2,2.4,2.5,2.8,ОК01-07,08,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных, жареных, тушеных, запеченных.	2/0	
	2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Хранение готовых блюд, вакуумирование, подготовка для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	3.Практическая работа7. Составление технологических карт на блюда из домашней птицы, дичи, кролика, чек-лист.	2/2	
	4.Лабораторная работа 15.Приготовление,оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6/6	

<p>Тематика Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	6/0	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наименование темы       <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки,</li> </ol> </li> </ol>	144	

<p>кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>2. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>3. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование</li> </ol>	216	

<p>(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>5. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>		
<p>Всего</p>	<p>620</p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Учебно-производственная лаборатория «Учебный кулинарный цех» по видам работ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 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.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

20. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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

23. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

24. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

26. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

27. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки

гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

28. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

29. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

30. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

31. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

32. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

13. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

14. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

17. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст :



электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

19. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

22. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **1.1.2. Дополнительные источники**

19. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

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

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

23. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

24. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

26. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

27. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

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

31. 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.

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

33. 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»].

34. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

35. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

36. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной

<p>ассортимента соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>в с и</p> <p>работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента <b>ПК 2.3.</b> Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p>	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>–оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>–корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>–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);</p> <p>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>–соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>–соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>–точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>–соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p>	
--	---	--

<p>ассортимента <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>–соответствие температуры подачи виду блюда; –аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) –соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; –гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) –гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; –соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–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>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на заче-</p>
	<p>–</p>	<p>те/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>–заданий экзамена по модулю; экспертная оценка</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

**Приложение 2.3**  
к ОПОП-П по профессии  
*43.01.09 Повар, кондитер*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО**  
**АССОРТИМЕНТА»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.



## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.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 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

Приготовление,	ПК 3.1.		<b>Навыки:</b>
----------------	---------	--	----------------

оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	и к блюду, закуске	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н.3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Н.3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Н.3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Н.3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
				<b>Умения:</b>
	У.3.1.01		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
	У.3.1.02		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	У.3.1.03		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	У.3.1.04		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	
	У.3.1.05		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	
	У.3.1.06		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
				<b>Знания:</b>
	3.3.1.01		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	3.3.1.02		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	3.3.1.03		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении	

			холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3.3.1.04	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3.3.1.05	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.3.2.01	организации технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.2.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.2.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		У.3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.1204	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		У.3.2.05	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У.3.2.06	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У.3.2.07	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			<b>Знания:</b>
		3.3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3.3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов для холодных соусов и заправок
		3.3.2.03	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		3.3.2.04	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		3.3.2.05	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		3.3.2.06	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		3.3.2.07	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		3.3.2.08	техника порционирования, варианты подачи соусов;
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.3.3.01	организации технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.3.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
		Н.3.3.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		У.3.3.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		У.3.3.06	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос

			<b>Знания:</b>
		3.3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		3.3.3.03	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		3.3.3.04	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		3.3.3.05	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		3.3.3.06	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.3.4.01	организации технологического процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н.3.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н.3.4.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		У.3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		У.3.4.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

			бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		У.3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У.3.4.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У.3.4.08	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		У.3.4.09	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
			<b>Знания:</b>
		3.3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		3.3.4.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3.3.4.04	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		3.3.4.05	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		3.3.4.06	правила хранения, требования к безопасности
		3.3.4.07	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		3.3.4.08	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		3.3.4.09	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
			<b>Навыки:</b>
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Н.3.5.01	организации технологического процесса приготовления и холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.3.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению

разнообразного ассортимента		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н.3.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
	У.3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У.3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У.3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У.3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У.3.5.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У.3.5.07	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		<b>Знания:</b>
	З.3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З.3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	З.3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З.3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З.3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья



		3.3.5.06	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.3.6.01	организации технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Н.3.6.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Н.3.6.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		У.3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
		У.3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У.3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У.3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У.3.6.06	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
	У.3.6.07	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;	

			<p>организовывать их хранение в процессе приготовления;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		У.3.6.08	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
		У.3.6.09	<p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p>
		У.3.6.10	<p>санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
			<b>Знания:</b>
		3.3.6.01	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p>
		3.3.6.02	<p>органолептические способы определения готовности</p>
		3.3.6.03	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p>
		3.3.6.04	<p>органолептические способы определения готовности</p>
		3.3.6.05	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p>
		3.3.6.07	<p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
		3.3.6.08	<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного</p>

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

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

Всего часов 404

в том числе в форме практической подготовки 180

Из них на освоение МДК 212

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 12



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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.

<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	22	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	10	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	4	
<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебоборезки.	4		
<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4		

<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>96</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>174/36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Содержание</b>	8	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	8	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных		

	овошей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		ОК 07. ОК 09. ОК 10.
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	12	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет количества сырья, выхода салатов	4	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	16	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии		



	Cook&Serve.		OK 07. OK 09. OK 10.
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	12	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации	<b>Содержание</b>	36	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их		

холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	58	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6		
<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.	4		

	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из нерыбного водного сырья.	4	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса.	4	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из домашней птицы.	4	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из субпродуктов.	4	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из субпродуктов.	4	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		18	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных		72	

<p>ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><b>Производственная практика раздела 1</b></p> <p>7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и</p>	<p>108</p>	

<p>санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>11. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>12. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>404</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

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

35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

36. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

37. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для

учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

38. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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

40. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

41. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

42. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

43. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

44. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

45. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

46. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

47. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

48. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

49. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

25. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

28. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

30. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

31. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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



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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

37. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

38. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

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

41. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

42. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

44. 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.

45. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 10 с.

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

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

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

49. 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.

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

51. 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»].

52. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

53. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки:

Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

54. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p>
		<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении</li> </ul>	

<p>рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных</p>	

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>	
<p><b>ОК. 02</b>          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>–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>	<p><b>Текущий контроль:</b>          –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          заданий для практических/ лабораторных занятий;          –заданий по учебной и производственной практике;          –заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК.03</b>          Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК 04.</b>          Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;          –оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>–практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          –заданий экзамена по модулю;          –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p><b>ОК. 05</b> 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><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> 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>	

	–правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.

## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.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 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

Приготовление,	ПК 4.1.		<b>Навыки:</b>
----------------	---------	--	----------------

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н.4.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.4.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н.4.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
	У.4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
	У.4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
	У.4.1.03	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	
	У.4.1.04	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	
	У.4.1.05	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	У.4.1.06	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
	У.4.1.07	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	У.4.1.08	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных	
			<b>Знания:</b>
3.4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;		

		3.4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3.4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3.4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3.4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3.4.1.06	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3.4.1.07	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.4.2.01	организации технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		Н.4.2.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		Н.4.2.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические

			вещества
		У.4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		У.4.2.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;
		У.4.2.06	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У.4.2.07	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		У.4.2.08	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У.4.2.09	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3.4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.2.03	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3.4.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.4.2.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		3.4.2.06	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.2.07	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.		<b>Навыки:</b>

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н.4.3.01	организации технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Н.4.3.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Н.4.3.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У.4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У.4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У.4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
	У.4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.4.3.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У.4.3.07	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.4.3.08	Порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	У.4.3.09	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		<b>Знания:</b>
З.4.3.01	дополнительных ингредиентов с учетом	

			их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.3.03	сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3.4.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.4.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
		3.4.3.06	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3.4.3.07	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.4.4.01	организации технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению холодных напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.4.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.4.4.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		У.4.4.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У.4.4.05	порционировать, сервировать и



			оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У.4.4.06	выдерживать температуру подачи холодных напитков
		У.4.4.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3.4.4.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		3.4.4.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3.4.4.04	методы приготовления холодных
		3.4.4.05	напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3.4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3.4.4.07	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		3.4.4.08	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
			<b>Навыки:</b>
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Н.4.5.01	организации технологического процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению горячих напитков разнообразного ассортимента
		Н.4.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного

			соседства
		У.4.5.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		У.4.5.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У.4.5.05	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У.4.5.06	выдерживать температуру подачи горячих напитков
		У.4.5.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3.4.5.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		3.4.5.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3.4.5.04	методы приготовления холодных
		3.4.5.05	напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3.4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3.4.5.07	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		3.4.5.08	требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента

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

Всего часов 356

в том числе в форме практической подготовки 180

Из них на освоение МДК 164

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 12

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<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 4.1-4.5 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>38</b>	X	<b>32</b>	<b>8</b>	X	6	X	X
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>76</b>	X	<b>76</b>	<b>56</b>		6	X	X
ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>42</b>		<b>42</b>	22				
	Учебная практика	<b>72</b>	X	<b>72</b>				X	235
	Производственная практика	<b>108</b>	X	<b>108</b>					X

	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	<i>X</i>						
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>356</b>	<b><i>X</i></b>	<b><i>X</i></b>	<b><i>X</i></b>	<b><i>X</i></b>	<b><i>X</i></b>	<b><i>X</i></b>	<b><i>X</i></b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	12	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 1-2.</b> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	
	<b>Практическое занятие 3-4.</b> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>			
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	10	ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с		

	<p>добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		<p>ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>38</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие 5</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)</p>	<p><b>6</b></p>	

	<b>Практическое занятие 6</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд брендовых	4	
	<b>Практическое занятие 7</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд авторских	4	
	<b>Практическое занятие 8</b> Расчет количества сырья для приготовления региональных холодных сладких блюд	6	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (мусса) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и	10	ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01



реализации горячих сладких блюд, десертов	ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).		
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	20	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки и т.д.)	6	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	

<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	10	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		10	
<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		6	
<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация		4	

	холодных напитков			
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	10	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	12		
	<b>Практическое занятие 11.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	6		
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6		
	<b>Учебная практика</b>			
	<b>Виды работ</b>			
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72		

<p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения</p>		
---	--	--

<p>выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и</p>	<p>108</p>	

т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>Всего</b>	<b>356</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

**51.** Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

**52.** Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

**53.** Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

**54.** Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

**55.** Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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

**57.** Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

**58.** Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

59. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

60. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

61. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

62. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

63. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

64. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

65. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

66. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

35. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

36. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

38. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:



<https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

39. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

41. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

42. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

44. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

55. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

56. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

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

59. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

60. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

61. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014.

– III, 11 с.

62. 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.

63. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

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

67. 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.

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

69. 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»].

70. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

71. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

72. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> 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>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:                      – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);                      – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;                      – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;                      – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;                      – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;                      – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;                      – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;                      – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      – заданий на практических/ лабораторных занятиях;                      – заданий по учебной и производственной практикам;                      – заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      экспертное наблюдение и оценка выполнения:                      – практических заданий на зачете/экзамене по МДК;                      – выполнения заданий экзамена по модулю;                      – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>– корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	

<p>оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд,</li> </ul>	
--	---	--

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

<p><b>ОК. 05</b> 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><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> 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); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

2023 г.



## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

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

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

1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>8</sup>

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

<sup>8</sup>В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>9</sup>:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н.5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			<b>Умения:</b>
		У.5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У.5.1.04	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У.5.1.05	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У.5.1.06	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских	

<sup>9</sup>Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

			мешков;
		У.5.1.07	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		У.5.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У.5.1.09	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			<b>Знания:</b>
		3.5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		3.5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3.5.1.03	организация работ в кондитерском цехе
		3.5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3.5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3.5.1.06	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3.5.1.07	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для

		3.5.1.08	порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3.5.1.09	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3.5.1.10	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3.5.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>Навыки:</b>
		Н.5.2.01	организации технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Н.5.2.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Н.5.2.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			<b>Умения:</b>
		У.5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У.5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с

			соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.5.2.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У.5.2.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У.5.2.05	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства:
		У.5.2.06	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
			<b>Знания:</b>
		3.5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		3.5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3.5.2.04	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3.5.2.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.5.2.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
		3.5.2.07	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства

		3.5.2.08	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			<b>Навыки:</b>
		Н.5.3.01	организации технологического процесса приготовления национальных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.3.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.3.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У.5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-
		У.5.3.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У.5.3.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У.5.3.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств
	У.5.3.06	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	

			соответствии со способом приготовления
		У.5.3.07	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У.5.3.08	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У.5.3.09	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
			<b>Знания:</b>
		3.5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3.5.3.03	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3.5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.5.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		3.5.3.06	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		3.5.3.07	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3.5.3.08	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3.5.3.09	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба



			разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.5.4.01	организации технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н.5.4.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.4.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У.5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		У.5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		У.5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У.5.4.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		У.5.3.07	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,

			бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования
		У.5.4.08	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		У.5.4.09	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У.5.4.10	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		У.5.4.11	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
			<b>Знания:</b>
		З.5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З.5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		З.5.4.03	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З.5.4.04	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З.5.4.05	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		3.5.4.06	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		35.3.07	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		3.5.4.08	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3.5.4.09	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3.5.4.10	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3.5.4.11	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н.5.5.01	организации технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н.5.5.02	контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства, оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н.5.5.03	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>

		У.5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У.5.5.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		У.5.5.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У.5.5.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		У.5.5.06	подготавливать продукты;
		У.5.5.07	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		У.5.5.08	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		У.5.5.09	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У.5.5.10	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
			<b>Знания:</b>
		З.5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З.5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3.5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3.5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3.5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		3.5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3.5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		3.5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		3.5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3.5.5.10	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3.5.5.11	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3.5.5.12	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

Всего часов 576

в том числе в форме практической подготовки 360

Из них на освоение МДК 276

в том числе самостоятельная работа 16

практики, в том числе учебная 144

производственная 144

Промежуточная аттестация 12

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

#### Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>10</sup>	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	14	18	14	-	6	X	X
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	36	16	24	16	4	6	X	X

<sup>10</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО

в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	кондитерских изделий								
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48	24	24	24	4		X	X
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	80	70	10	70	4			
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК5.3,ПК5.4 ПК5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	48	22	26	22	4			
	Учебная практика	144	X				4	X	
	Производственная	144	X				4		X 271

	практика								
	Промежуточная аттестация	24	X			4			
	Всего:	576	146	102		16	24	144	144



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)<sup>11</sup>

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
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>32/14</b>	
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>32/14</b>	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>8/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04
	1.Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>8/0</b>	
	2.Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций		
4.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			

<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>20/14</b></p> <p><b>6/0</b></p> <p><b>14/14</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>4/4</b></p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 ПК5.5</p>
			<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03,</p>
	<p><b>Практическое занятие №2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p>	<p><b>4/4</b></p>	<p>ОК 04, ОК 05, ОК 06,</p>
	<p><b>Практическое занятие №3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха</p>	<p><b>4/4</b></p>	<p>ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03,</p>
	<p><b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	<p><b>2/2</b></p>	<p>КК 04</p>
<p><b>Тема 1.3.</b></p> <p>Виды, классификация и</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении</p>	<p><b>4/0</b></p> <p><b>2/0</b></p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.7</p>

ассортимент кондитерского сырья и продуктов	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		ПК 5.4 ПК5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04 10
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2/0	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>36/112</b>	
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>238</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4,ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04 10
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	4/0	
	2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04 10
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	6/0	

	<p>2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки). Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	<p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	<b>2/0</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и	<b>4/0</b>	

подготовка к использованию кремов	дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	<b>4/4</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	<b>2/0</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>12/8</b>	
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката.	<b>4/0</b>	
	2.Характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/8</b>	
	<b>Практическое занятие №2 Составление технологических карт</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №3 Составление чек-листа</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>4/4</b>	
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения Использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/0	
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <p>1 .Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		4	
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		52/28	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		238	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	4/0	278
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	4/0	
	2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных		

	продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	<b>4/0</b>	
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>	
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>4/4</b>	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>14/4</b>	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	<b>10/0</b>	
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.		
	3.Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	4.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.		
	5.Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности,		

	требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	<b>4/4</b>	
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>26/20</b>	
	<b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>6/0</b>	
	<b>2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.		
	<b>3.</b> Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20/20</b>	
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление технологических карт	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №5</b> Составление чек-листа	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	<b>6/6</b>	
	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №7</b> Составление чек-листа	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	<b>6/6</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		<b>4</b>	
			280



<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>80/70</b>	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>238</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	<b>6/0</b>	
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и	<b>Содержание</b>	<b>74/70</b>	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного	<b>4/0</b>	

подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.		
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>70/70</b>
	<b>Практическое занятие №8 Составление технологических карт</b>		<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №9 Составление чек-листа</b>		<b>2/2</b>
	<b>Лабораторное занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста</b>		<b>6/6</b>
	<b>Практическое занятие №10 Составление технологических карт</b>		<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №11 Составление чек-листа</b>		<b>2/2</b>
	<b>Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста</b>		<b>6/6</b>
	<b>Практическое занятие №12 Составление технологических карт</b>		<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №13 Составление чек-листа</b>		<b>2/2</b>
	<b>Лабораторная занятие № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста</b>		<b>6/6</b>
	<b>Практическое занятие №14 Составление технологических карт</b>		<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №15 Составление чек-листа</b>		<b>2/2</b>
	<b>Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста</b>		<b>6/6</b>
	<b>Практическое занятие №16 Составление технологических карт</b>		<b>2/2</b>

	<b>Практическое занятие №17 Составление чек-листа</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная занятие №9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста</b>	<b>6/6</b>	
	<b>Практическое занятие №18 Составление технологических карт</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №19 Составление чек-листа</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</b>	<b>6/6</b>	
	<b>Практическое занятие №20 Составление технологических карт</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №21 Составление чек-листа</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная занятие № 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста</b>	<b>6/6</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>4</b>	
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>48/22</b>	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		<b>238</b>	

кондитерских изделий		
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	<b>24/10</b>
	1. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>14/0</b>
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и	

	отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	<b>Практическое занятие №22 Составление технологических карт</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №23 Составление чек-листа</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>6/6</b>	
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	<b>24/12</b>	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		<b>12/0</b>
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		

5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
<b>Практическое занятие №24.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>2/2</b>	
<b>Практическое занятие №25</b> Составление технологических карт	<b>2/2</b>	
<b>Практическое занятие №26</b> Составление чек-листа	<b>2/2</b>	
<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>6/6</b>	
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	<b>4</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>	<b>144</b>	

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p>	<p><b>144</b></p>	



**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

<b>Bcero</b>	<b>576</b>	
--------------	------------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

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

**69.** Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

**70.** Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

**71.** Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

**72.** Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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

**74.** Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

**75.** Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, 291

Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

76. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

77. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

78. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

79. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

80. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

81. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

82. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

83. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

46. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

47. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

50. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

52. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

53. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

55. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

73. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

75. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01. М. 293

Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

77. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

78. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

80. 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.

81. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

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

85. 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.

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

87. 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»].

88. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

89. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

90. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>–рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>–своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>–правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>–соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических/ лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –выполнения заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>–соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических/ лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –выполнения заданий экзамена по модулю;</p>



<p>реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>– корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>– 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);</p> <p>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой</p>	<p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	---

	<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) –гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; –соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–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>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических/ лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>–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>	<p>выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> 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><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> 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>	

	–правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--





**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**  
**Приложение 3.1**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2023 год**

## *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 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОУ 05, ОК 06, ОК-07, ОК 09, ОК-10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.1</b>	У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
	У 1.1.03	– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	3 1.1.03	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
			3 1.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
<b>ПК 1.2</b>	У.1.2.01	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом),	3.1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания

		подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности		
	У.1.2.02	различать пищевые и непищевые отходы	3.1.2.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У.1.2.03	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	3.1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	У.1.2.04	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	3.1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
			3.1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
			3.1.2.07	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
<b>ПК 1.3</b>	У.1.3.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции	3.1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У.1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов	3.1.3.02	виды, назначение, правила безопасной

		перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения		эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У.1.3.06	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	3.1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У.1.3.07	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	3.1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
			3.1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
<b>ПК 1.4</b>	У.1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции	3.1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У.1.4.07	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;	3.1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

				приборов, посуды и правила ухода за ними
			3.1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			3.1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
			3.1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
<b>ПК 2.1</b>	У.2.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.2.1.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У.2.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.2.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

				ассортимента
	У.2.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	У.2.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов		
<b>ПК 2.2</b>	У.2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.2.01	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
	У.2.2.02	организовывать их хранение до момента использования	3.2.2.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
<b>ПК 2.3</b>	У.2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления	3.2.3.03	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
	У.2.3.06	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к	3.2.3.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, 309

		безопасности готовой продукции		правила их безопасной эксплуатации
	У.2.3.07	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	3.2.3.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			3.2.3.07	методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
<b>ПК 2.4</b>	У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов	3.2.4.05	требования к безопасности хранения готовых соусов
<b>ПК 2.5</b>	У.2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.6</b>	У.2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.6.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	У.2.6.02	организовывать их хранение в процессе		

		приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства		
	У.2.6.07	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции		
<b>ПК 2.7</b>	У.2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.7.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	У.2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
	У.2.7.04	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции		
	У.2.7.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья		
<b>ПК 2.8</b>	У.2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	3.2.8.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, <sup>311</sup>

		качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У.2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика		
<b>ПК 3.1</b>	У.3.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3.3.1.03	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У.3.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.3.1.04	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	У.3.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.1.05	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	У.3.1.06	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
<b>ПК 3.2</b>	У.3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.3.2.06	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их



				кулинарное назначение
	У.3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок	3.3.2.07	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
	У.3.2.05	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
<b>ПК 3.3</b>	У.3.3.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;		
<b>ПК 3.4</b>	У.3.4.08	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок		
<b>ПК 3.5</b>			3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
<b>ПК 4.1</b>	У.4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У.4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У.4.1.03	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	3.4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система

				ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	У.4.1.04	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	3.4.1.06	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	У.4.1.06	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3.4.1.07	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	У.4.1.07	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
	У.4.1.08	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
<b>ПК 4.2</b>	У.4.2.09	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.2.07	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3</b>	У.4.3.09	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом	3.4.3.07	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов

		требований по безопасности готовой продукции		ассортимента
<b>ПК 4.4</b>	У.4.4.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.4.08	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5</b>	У.4.5.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.4.08	требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.1</b>	У.5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.5.1.06	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У.5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.5.1.10	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У.5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	3.5.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	У.5.1.04	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;		
	У.5.1.05	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;		
	У.5.1.06	обеспечивать чистоту,		

		безопасность кондитерских мешков;		
	У.5.1.07	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов		
	У.5.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
	У.5.1.09	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
<b>ПК 5.2</b>			3.5.2.07	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
			3.5.2.08	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<b>ПК 5.3</b>			3.5.3.09	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.4</b>	У.5.4.11	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	3.5.4.11	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5</b>			3.5.5.12	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента

<b>ОК 1</b>	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 2</b>	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		
<b>ОК 3</b>	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
			Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
<b>ОК 4</b>	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

<b>ОК 5</b>	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
<b>ОК 6</b>	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 7</b>	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 43.01.09 Повар, кондитер, 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
			Зо 07.05	основные направления

				изменения климатических условий региона
<b>ОК 9</b>	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.
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	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
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т. ч. в форме практической подготовки</b>	<b>20</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
	320



<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<b>1</b>	
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>9/6</b>	
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	<b>2</b>	<b>ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3</b>

	Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	<b>Практическое занятие №2</b> Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		14/10	
<b>Тема 2.1 Основные пище</b>	<b>Содержание</b>	3	

<b>вые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	<b>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
	<b>Практическое занятие № 5</b> Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	

<b>энергии</b>	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	<b>ОК 01-07, 09, 10</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</b>
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>12/4</b>	

<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 , ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</b>
<b>Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание</b>	5	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	3	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 , ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,</b>

			ПК 2.4 , ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
<b>Тема</b>	<b>3.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
<b>Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>		Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие № 10</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
<b>Тема</b>	<b>3.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>

<p><b>Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b></p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</p>	<p>1</p>	<p><b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 , ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</b></p>
<p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b></p>			
<p><b>Всего:</b></p>		<p><b>36</b></p>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 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.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

4. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

5. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

6. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

7.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст 329

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме экзамена</p>

<p>характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**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.2 Основы товароведения продовольственных товаров»**

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

Учебная дисциплина «ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.1</b>	У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			З 1.1.03	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
			З 1.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
<b>ПК 1.2</b>	У.1.2.01	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	3.1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	У.1.2.02	различать пищевые и непищевые отходы	3.1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
	У.1.2.03	осуществлять упаковку,	3.1.2.05	санитарно-гигиенические

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию		требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	У.1.2.04	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	З.1.2.07	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
<b>ПК 1.3</b>	У.1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	З.1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У.1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	З.1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
	У.1.3.06	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	З.1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
	У.1.3.07	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных упакованных полуфабрикатов	З.1.3.08	базовый словарный запас на иностранном языке
<b>ПК 1.4</b>	У.1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	З.1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У.1.4.02	выбирать, применять,	З.1.4.05	способы сокращения потерь



Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции		сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабриката
			3.1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
<b>ПК 2.1</b>	У.2.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.2.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	У.2.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов		
<b>ПК 2.2</b>	У.2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.2.01	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
	У.2.2.02	организовывать их хранение до момента использования	3.2.2.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
<b>ПК 2.3</b>	У.2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	3.2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления		
	У.2.3.02	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.2.3.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	У.2.4.06	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции	3.2.3.03	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
<b>ПК 2.4</b>	У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов	3.2.4.01	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
			3.2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов национальных кухонь
<b>ПК 2.5</b>	У.2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У.2.5.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.2.5.04	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У.2.5.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	3.2.5.05	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.6</b>	У.2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.6.02	организовывать хранение дополнительных ингредиентов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.2.6.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
	У.2.6.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.2.6.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.2.6.07	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции		
<b>ПК 2.7</b>	У.2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	3.2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
	У.2.7.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья		
<b>ПК 2.8</b>	У.2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.8.02	организовывать хранение дополнительных ингредиентов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика	3.2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У.2.8.05	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	3.2.8.04	органолептические способы определения готовности

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		кролика перед отпуском, упаковкой на вынос		
			3.2.8.05	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
			3.2.8.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.1</b>	У.3.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	3.3.1.03	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У.3.1.06	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.3.1.04	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			3.3.1.05	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
<b>ПК 3.2</b>	У.3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок	3.3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.2.04	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
	У.3.2.05	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции	3.3.2.06	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
			3.3.2.07	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
<b>ПК 3.3</b>	У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов	У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
	У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение	У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
	У.3.3.05	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов	У.3.3.05	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов
	У.3.3.06	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос		
<b>ПК 3.4</b>	У.3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	3.3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		ингредиентов		
	У.3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок	3.3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	У.3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	У.3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	У.3.4.08	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	3.3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
<b>ПК 3.5</b>	У.3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3.3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	3.3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У.3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	У.3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
			3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				нерыбного водного сырья
<b>ПК 3.6</b>	У.3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним	3.3.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У.3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления	3.3.6.02	органолептические способы определения готовности
	У.3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.6.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У.3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.3.6.08	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	У.3.6.09	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности		
<b>ПК 4.1</b>	У.4.1.08	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3.4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			3.4.1.06	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			3.4.1.07	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<b>ПК 4.2</b>	У.4.2.02	организовывать их хранение	3.4.2.01	ассортимент, характеристика



Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества	3.4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У.4.2.09	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.2.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
			3.4.2.07	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3</b>	У.4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.3.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У.4.3.09	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.3.07	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4</b>	У.4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	3.4.4.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		дополнительных ингредиентов		
	У.4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.4.08	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5</b>	У.4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.5.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
	У.4.5.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.4.08	требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.1</b>	У.5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	3.5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			3.5.1.06	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			3.5.1.10	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			3.5.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				десертов, напитков
<b>ПК 5.2</b>	У.5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	3.5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
	У.5.2.05	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства:	3.5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3.5.2.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
			3.5.2.07	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
			3.5.2.08	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<b>ПК 5.3</b>	У.5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований	3.5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	У.5.3.07	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос	3.5.3.03	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.5.3.08	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.5.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
<b>ПК 5.4</b>	У.5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	У.5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества	3.5.4.03	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.5.4.04	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.4.10	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос	3.5.4.05	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	У.5.4.11	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.5.4.06	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
				35.3.07

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				ассортимента
			3.5.4.11	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5</b>	У.5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	У.5.5.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	У.5.5.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания	3.5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
			3.5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
			3.5.5.12	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ОК 1</b>	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				областях
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 2</b>	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		
<b>ОК 3</b>	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		документации профессиональной деятельности		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
<b>ОК 04</b>	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
<b>ОК 05</b>	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
<b>ОК 6</b>	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
			Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
<b>ОК 10</b>	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	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
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	-





## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Оценка качества продовольственных товаров</b>		<b>72/36</b>	
<b>Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4,
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,
	3. Фальсификация продовольственных товаров (виды, способы обнаружения).	2	ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 2. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4,
	4. Пищевые вещества: состав, значение в питании, химический состав, энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4,

			ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10
<b>Тема 3. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	5.Классификация продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации продовольственных товаров.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	6. Практическое занятие №1. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц; решение задач и упражнений по образцу	-	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,
	7.Ассортимент и товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	8.Условия и сроки хранения овощей, плодов, грибов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	

	Практическое занятие №2. Оценка качества свежих овощей по стандарту	2	ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие №3. Оценка качества свежих плодов по стандарту	2	
	Практическое занятие №4. Оценка качества грибов по стандарту	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	-	
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	12.Ассортимент и товароведная характеристика зерновых товаров	2	
	13.Ассортимент и товароведная характеристика крупы	2	
	14.Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий	2	
	15.Ассортимент и товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие №5. Оценка качества зерна и муки по стандарту	2	
	Практическое занятие №6. Оценка качества крупы и макаронных изделий по стандарту	2	
	Практическое занятие №7. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий по стандарту	2	
Практическое занятие №8. Процессы, происходящие при хранении муки, крупы и макаронных изделий.	2		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	-	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	20.Ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №9. Оценка качества молочных товаров по стандарту	2	
	Практическое занятие №10. Оценка качества сыров по стандарту	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц.	-	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2.,
	23. Ассортимент и товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	24. Практическое занятие №11. Оценка качества рыбы и рыбных продуктов по стандарту	2	
	25. Практическое занятие №12. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке рыбных консервов.	2	

			ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц.	-	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	26. Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	27. Практическое занятие №13. Оценка качества мяса и мясных продуктов по стандарту	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц.	-	
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	28. Ассортимент и товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	2	
	29. Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	30. Практическое занятие №14. Оценка качества яичных продуктов по стандарту	2	
	31. Практическое занятие №15. Оценка качества пищевых жиров по стандарту	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц.	-	
<b>Тема 10.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2.,
	32. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров.	2	
	33. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	34. Практическое занятие № 16. Оценка качества кондитерских товаров по стандарту	2	
	35. Практическое занятие №17. Оценка качества вкусовых товаров по стандарту	2	
	36. Практическое занятие № 18. Оценка качества вкусовых товаров по	2	

	стандарту		ПК 4.3, ПК 4.4,
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение по рекомендованной литературе теоретического материала темы, подготовка ответов на контрольные вопросы; подготовка сообщений, презентаций, составление сравнительных таблиц.</p>	-	ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего</b>		<b>72/36</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Лаборатория: виртуальная лаборатория по виду работы «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» (20 рабочих мест), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

#### **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.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 236 с.

3. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/Н.Ю. Воробьева.- Москва: Академия, 2023. – 272 с

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

1. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбной продукции: учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 164 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/216758> (дата обращения: 30.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 28.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник /Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – М.: Дашков и К\*, 2019.- 366 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических заданий. Устный/письменный опрос. Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Проводить оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Экспертная оценка выполнения тестовых заданий при промежуточной аттестации</p>

**Приложение 3.3**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**

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

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

Учебная дисциплина «ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.1</b>	У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			З 1.1.03	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
			З 1.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
<b>ПК 1.2</b>	У.1.2.01	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	З.1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	У.1.2.02	различать пищевые и непищевые отходы	З.1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.1.2.03	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	3.1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	У.1.2.04	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	3.1.2.07	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
<b>ПК 1.3</b>	У.1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	3.1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У.1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	3.1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
	У.1.3.06	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	3.1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
	У.1.3.07	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных упакованных полуфабрикатов	3.1.3.08	базовый словарный запас на иностранном языке
<b>ПК 1.4</b>	У.1.4.01	соблюдать правила сочетаемости,	3.1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У.1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции	3.1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабриката
			3.1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
<b>ПК 2.1</b>	У.2.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.2.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	У.2.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов		
<b>ПК 2.2</b>	У.2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.2.01	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
	У.2.2.02	организовывать их	3.2.2.03	санитарно-гигиенические

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		хранение до момента использования		требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
<b>ПК 2.3</b>	У.2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления	3.2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости
	У.2.4.02	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.2.4.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	У.2.4.06	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции	3.2.4.03	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
<b>ПК 2.4</b>	У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов	3.2.4.01	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
			3.2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов национальных кухонь
<b>ПК 2.5</b>	У.2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента



Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.2.5.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У.2.5.04	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У.2.5.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	3.2.5.05	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.6</b>	У.2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.6.02	организовывать хранение дополнительных ингредиентов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности	3.2.6.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		продукции, товарного соседства		
	У.2.6.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.2.6.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
	У.2.6.07	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции		
<b>ПК 2.7</b>	У.2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	3.2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
	У.2.7.05	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья		
<b>ПК 2.8</b>	У.2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.2.8.02	организовывать хранение дополнительных ингредиентов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. Кролика	3.2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У.2.8.05	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос	3.2.8.04	органолептические способы определения готовности
			3.2.8.05	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
			3.2.8.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.1</b>	У.3.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	3.3.1.03	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У.3.1.06	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.3.1.04	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			3.3.1.05	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				изделий и закусок
<b>ПК 3.2</b>	У.3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок	3.3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
	У.3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.2.04	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
	У.3.2.05	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции	3.3.2.06	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
			3.3.2.07	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
<b>ПК 3.3</b>	У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов	У.3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
	У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение	У.3.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.3.3.05	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов	У.3.3.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
	У.3.3.06	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос		
<b>ПК 3.4</b>	У.3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок	3.3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	У.3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	У.3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	У.3.4.08	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	3.3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
<b>ПК 3.5</b>	У.3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3.3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	3.3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				разнообразного ассортимента
	У.3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	У.3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
			3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
<b>ПК 3.6</b>	У.3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним	3.3.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	У.3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления	3.3.6.02	органолептические способы определения готовности
	У.3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.6.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У.3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.3.6.08	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	У.3.6.09	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности		
<b>ПК 4.1</b>	У.4.1.08	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию	3.4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		готовых холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		блюд, десертов, напитков
			3.4.1.06	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			3.4.1.07	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
<b>ПК 4.2</b>	У.4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества	3.4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У.4.2.09	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.2.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
			3.4.2.07	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3</b>	У.4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.3.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.3.02	организовывать их хранение в процессе	3.4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства		дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У.4.3.09	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.3.07	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4</b>	У.4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.4.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.4.08	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5</b>	У.4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.5.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
	У.4.5.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.4.4.08	требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.1</b>	У.5.1.03	применять регламенты,	3.5.1.05	регламенты, стандарты, в том



Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			3.5.1.06	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			3.5.1.10	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			3.5.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<b>ПК 5.2</b>	У.5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	3.5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
	У.5.2.05	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства:	3.5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3.5.2.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
			3.5.2.07	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
			3.5.2.08	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<b>ПК 5.3</b>	У.5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований	3.5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	У.5.3.07	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос	3.5.3.03	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	У.5.3.08	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.5.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
<b>ПК 5.4</b>	У.5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	У.5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества	3.5.4.03	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				взаимозаменяемости
	У.5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.5.4.04	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.4.10	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос	3.5.4.05	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	У.5.4.11	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции	3.5.4.06	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
			35.3.07	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			3.5.4.11	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5</b>	У.5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	У.5.5.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
	У.5.5.05	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания	3.5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
			3.5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
			3.5.5.12	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ОК 1</b>	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 2</b>	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	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		получаемую информацию		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		
<b>ОК 3</b>	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
<b>ОК 04</b>	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
<b>ОК 05</b>	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 6</b>	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
			Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
<b>ОК 10</b>	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	

теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>14/6</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.</p>	<b>2/0</b>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p>
<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>3. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной</p>	<b>12/6</b> 6/0	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p>



	продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	4.. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	5. Практическое занятие №1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2/2	
	6. Практическое занятие №2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2/2	
	7. Практическое занятие №3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2/2	
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>22/12</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	8. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов, рыбы, мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	

	9. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	4/4	
	10. Практическое занятие №4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	11. Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	12. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	
	13. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Практическое занятие №6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2/2	
	15. Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2/2	
<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	
	16. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной	2/0	

	эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	17.Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	18.Практическое занятие №9. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни,рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06,ОК 7,ОК 9,ОК 10
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего</b>		<b>36/18</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория: виртуальная лаборатория по виду работы «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» (20 рабочих мест), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

#### 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.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: практикум / Б.В. Чаблин. – М.: Юрайт, 2020. – 446 с.

2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник //Ларионова Н.М.. – М.: Академия, 2019. – 320 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. СПО в ЭБС Знаниум: <https://new.znanium.com/collections/basic>

2. Образовательные ресурсы Академии Ворлдскиллс Россия: <https://worldskillsacademy.ru/#/programs>

3. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования: <https://spo.mosmetod.ru/>

4. Федеральный центр электронных образовательных ресурсов: <http://fcior.edu.ru>

5. Российская электронная школа: <https://resh.edu.ru>

6. Московская электронная школа: <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>

7. Площадка Образовательного центра: «Сириус». <https://edu.sirius.online>

8. Платформа «Цифровой колледж»: <https://e-learning.tspk-mo.ru/mck/>

9. Портал дистанционного обучения. Интерактивные курсы: <https://do2.rcokoit.ru>

10. Интернет урок. Библиотека видеоуроков: <https://interneturok.ru>

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2018. – 326 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник /Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2018. – 300 с.

3. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин. – М.: Юрайт, 2019. – 446 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <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;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов и правильность:</p> <p>точность формулировок не менее 75%;</p> <p>правильных ответов не менее 75%.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме зачета в виде письменных/устных ответов/тестирования.</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

**2023 год**

## **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 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью Общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 1</b>	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы		



		в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 2</b>	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		
<b>ОК 3</b>	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной 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
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
<b>ОК 4</b>	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
<b>ОК 5</b>	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

		на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 6</b>	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 7</b>	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
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
<b>ОК 9</b>	Уо 09.01	понимать общий смысл	Зо 09.01	правила построения

		четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>ОК 10</b>	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	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	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

		профессиональные темы		
<b>ОК 11</b>	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 11.02	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.04	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.05	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею;	Зо 11.06	кредитные банковские продукты
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>78</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>36</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

именование 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
<b>РАЗДЕЛ 1. Экономические основы производственной деятельности.</b>		<b>36/18</b>	
<b>Тема 1.1. Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-7
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок: понятие и виды. Структура и конъюнктура рынка.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6
	Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности. Виды предпринимательских рисков, их предотвращение и минимизация.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6

именование 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
	<p>изнаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.</p>	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10</p>
	<p>Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности. курсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организациях общественного питания.</p>	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-10</p>
	<p>производственная программа предприятия общественного питания. Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура.</p>	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6</p>
	<p>новные и оборотные фонды предприятий общественного питания: экономическая сущность, показатели эффективности. держки производства и обращения: состав, структура.</p>	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-7</p>
	<p>бестоимость продукции общественного питания. Порядок и особенности ценообразования. овой доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, источники образования.</p>	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6</p>

именование 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
	<p>том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Решение ситуационных задач: «Способы предотвращения предпринимательских рисков».</p>	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОК-10 ОК-11</p>
	Сравнительный анализ организационных форм предприятий.	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОК-10</p>
	Классификация предприятий общественного питания.	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-11</p>
	Разделение организационно-правовых форм и видов организаций.	2	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10 ОК-11</p>



именование 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
	рчёт товарооборота и факторов, влияющих на него.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОК-11
	рчёт издержек обращения.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-11
	Расчёт себестоимости продукции общественного питания.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-11
	Прибыль: источники формирования, факторы, влияющие на прибыль.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10 ОК-11
	Расчет показателей экономической эффективности предприятия общественного питания.	2	ОК-1 ОК-2

именование 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
			ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОК-10 ОК-11
<b>РАЗДЕЛ 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>36/18</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные понятия трудового законодательства. Понятие и субъекты трудовых правоотношений.</p> <p>Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Работа с трудовым кодексом и подзаконными нормативными актами.</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10</p> <p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10</p> <p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10</p>
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	

именование 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
<b>Трудовой договор</b>	Понятие и стороны трудового договора Содержание, порядок заключения трудового договора.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6
	Испытание при приеме на работу. Изменение определенных сторонами условий трудового договора. Основание и порядок расторжения трудового договора.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6
	<b>в том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Оформление трудового договора.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10
	Прерывание трудового договора по инициативе работника и работодателя. Решение ситуационных задач.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10
<b>Тема 2.3. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	Организация труда на предприятиях общественного питания. Персонал предприятия. Показатели производительности труда в общественном питании.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6

именование 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
			ОК-10
	Понятие оплаты труда. Виды заработной платы. Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественного питания.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-9
	Формы и системы оплаты труда. МРОТ. Номинальная и реальная заработная плата.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6 ОК-10
	Материальная ответственность на предприятиях. Рассмотрение и разрешение трудовых споров. Ответственность за нарушение трудового законодательства.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6
	Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормальных. Оплата простоя. Оплата сверхурочной работы в выходные и праздничные дни, в ночное время.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-5 ОК-6

именование 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
	в том числе практических занятий и лабораторных работ Расчёт показателей производительности труда в общественном питании.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОК-11
	Расчёт заработной платы.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-10 ОК-11
	Расчёт оплаты сверхурочной работы, в выходные и нерабочие праздничные дни.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОК-10 ОК-11
	Расчёт простоя по вине работника и по вине работодателя.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3

именование 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
			ОК-5 ОК-6 ОК-10 ОК-11
	Материальная ответственность работодателя, возмещение морального вреда, причиненного работнику.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-10
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю.	2	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-10
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации программы в наличии кабинет учебный кабинет экономики и финансов.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель: стол ученический – 9 шт., стул – 18 шт., стол компьютерный – 4 шт., кресло компьютерное – 10 шт.; интерактивная доска; рабочее место преподавателя: стол компьютерный, стул, трибуна, компьютер; облучатель рециркулятор бактерицидный; шкафы для наглядных пособий и литературы – 3 шт., дидактические материалы; материалы по диагностике качества обучения; комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия по предмету; стенды со сменным информационным материалом; ноутбук (15 шт) с лицензионным программным обеспечением Windows 7; Microsoft Office, имеющие выход в сеть Интернет; калькулятор – 15 шт., мультимедийный проектор; МФУ, концентратор для локальной сети; экран.

Для выполнения индивидуальных проектов – читальный зал библиотеки с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

##### Основная литература:

1. Грибов В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для профессии «Повар, кондитер» / В.Д. Грибов. – М.: Кнорус, 2021. – 186 с.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э.А. Батраева. – М.: Юрайт, 2020. – 390 с.

##### Дополнительная литература:

1. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: учебник / В.Ф. Серебряков. – М.: Академия, 2017. – 340 с.
2. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности: учебник / О.И. Федорянич. – М.: Академия, 2019. – 410 с.
3. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / А.М. Фридман. – М.: Дашков и К\*, 2017. – 360 с.

##### Интернет-ресурсы

1. СПО в ЭБС Знаниум: <https://new.znaniium.com/collections/basic>
2. Образовательные ресурсы Академии Ворлдскиллс Россия: <https://worldskillsacademy.ru/#/programs>
3. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования: <https://spo.mosmetod.ru/>
4. Федеральный центр электронных образовательных ресурсов: <http://fcior.edu.ru>
5. Российская электронная школа: <https://resh.edu.ru>
6. Московская электронная школа: <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>
7. Площадка Образовательного центра: «Сириус». <https://edu.sirius.online>
8. Платформа «Цифровой колледж»: <https://e-learning.tspk-mo.ru/mck/>
9. Портал дистанционного обучения. Интерактивные курсы: <https://do2.rcokoit.ru>
10. Интернет урок. Библиотека видеоуроков: <https://interneturok.ru>
11. Электронная библиотека и интернет-магазин образовательной литературы: <https://urait.ru>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Обучающийся должен знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы рыночной экономики;</li> <li>– организационно-правовые формы организаций;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>– понятие, виды предпринимательства;</li> <li>– виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>– нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>– формы и системы оплаты труда;</li> <li>– механизм формирования заработной платы;</li> <li>– виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</li> </ul>	<p>Полнота ответов и правильность: точность формулировок не менее 75%; правильных ответов не менее 75%.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p><b>Обучающийся должен уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>– ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>– определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>– применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>– защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> В форме экзамена</p>



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП. 05 Охрана труда»**

**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. 05 Охрана труда»

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

Учебная дисциплина «ОП.05 Охрана труда» является обязательной частью общеобразовательного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
<b>ПК 2.1</b> Организовывать работу трудового коллектива.	У 2.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	З 2.1.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			З 2.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

				разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У.3.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3.3.1.03	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У.3.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
<b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У.4.1.07	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			3.4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
			3.4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У.5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	3.5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У.5.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			3.5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения

				задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий самостоятельно		
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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		
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	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		
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять	Зо 05.01	особенности социального и

и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		культурного контекста
			3о 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	3о 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	3о 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			3о 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			3о 07.04	принципы бережливого производства
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	3о 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
<b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	3о 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	3о 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	3о 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			3о 08.04	средства профилактики

				перенапряжения
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Управление безопасностью труда</b>		<b>14 / 6</b>	
<b>Тема 1.1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	8	ПК 2.1 ОК 02, ОК 05, ОК 10
	Л 1. Правовые и нормативные основы охраны труда. Гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил.	2	
	Л 2. Основные положения Трудового кодекса РФ. Управление и организация работ по охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.	2	
	Л 3. Мероприятия по поддержанию установленных норм и условий труда	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	ПЗ 1. Порядок проведения инструктажа, обучения по охране труда и при приеме (переводе) на работу и в процессе работы	2	
	ПЗ 2. Разработка и порядок учета выдачи инструкций по охране труда	2	

<b>Тема 1.2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний в организациях питания</b>	<b>Содержание</b>	<i>4</i>	ПК 2.1 ОК 02
	Л 4. Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний в организациях питания. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	ПЗ 3. Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве. Расследование и учет микротравм.	2	
<b>Раздел 2. Идентификация негативных факторов производственной среды и защита человека от них.</b>		<b>20 / 4</b>	
<b>Тема 2.1. Классификация и источники опасных и вредных факторов в организациях питания. Защита от них.</b>	<b>Содержание</b>	<i>18</i>	ПК 2.1 ОК 02, ОК 05, ОК 10
	Л 5. Классификация и источники опасных и вредных факторов в организациях питания. Опасные механические факторы и защита от механического травмирования.	2	
	Л 6. Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и др. излучения и защита от них.	2	
	Л 7. Электрический ток, методы и средства обеспечения электробезопасности.	2	
	Л 8. Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование. Защита от загрязнения воздушной и водной среды.	2	
	Л 9. Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность, герметичные системы под давлением, статическое электричество.	2	
	Л 10. Пожарная защита в организациях питания, в т.ч. молниезащита зданий и сооружений.	2	
	Л 11. Микроклимат помещений. Освещенность рабочего места. Методы обеспечения комфортных климатических и зрительных условий в рабочих помещениях.	2	

	Л 12. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	ПЗ 4. Идентификация опасных и вредных производственных факторов.	2	
	ПЗ 5. Процедура обеспечения средствами индивидуальной защиты работников организаций. Обучение по их применению.	2	
<b>Раздел 3. Первая помощь пострадавшим</b>		<b>2 / -</b>	ОК 01
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
<b>Общие принципы и приемы оказания первой помощи пострадавшим</b>	Л 13. Общие принципы и приемы оказания первой помощи пострадавшим.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<i>Дифференцированный зачет</i>	
<b>Всего:</b>		36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. Комментарий к последним изменениям/ под ред. Г.Ю. Касьяновой.-М.: АБАК, 2022.-368
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Академия, 2020.- 400 с.
3. Косинова Ж.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ж.В.Косинова.-М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023 – 224с.

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

1. [www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru)
2. [www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)
3. [www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)
4. <http://okhranatruda.ru>.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. <https://4italka.su>.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В рамках освоения дисциплины обучающиеся должны знать:		
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов. Адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования.
-системы управления охраной труда в организации;	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования.
-обязанности работников в области охраны труда;	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение профессиональных задач.
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	проверка отчета по практическим работам защита отчетов по практическим занятиям;
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	проверка отчета по практическим работам защита отчетов по практическим занятиям;
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	Тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение профессиональных задач.
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	полнота ответов, точность формулировок; не менее 50% правильных ответов, адекватность применения терминологии.	проверка отчета по практическим работам защита отчетов по практическим занятиям;
-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	не менее 50% правильных ответов; адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	тестирование, решение ситуационных задач,

	терминологии.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций;
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-разъяснить подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций

**Приложение 3.6**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 06. Основы калькуляции и учета»**

**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 06. Основы калькуляции и учета»**

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

Учебная дисциплина «ОП 06. Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ОК 1</b>	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 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач

		действий (самостоятельно или с помощью наставника)		профессиональной деятельности
<b>ОК 2</b>	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		
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
<b>ОК 5</b>	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
<b>ОК 6</b>	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 9</b>	Уо 09.01	применять средства информационных	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации

		технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 11</b>	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо11.05	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.06	кредитные банковские продукты
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.02	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею;	Зо11.05	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.07	определять источники финансирования	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы калькуляции и учета</b>		<b>32 / 20</b>	
<b>Тема 1.1. Ценообразование в общественном питании.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11
	1. Виды учета, требования, предъявляемые к учету в общественном питании. Понятие документооборота, формы документов, их классификация.	2	
	2. Понятие и виды цены. Понятие калькуляции, порядок определения розничных цен на продукцию. Товарооборот предприятий питания.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	3. Практическая работа 1. Работа со Сборником рецептур: расчет количества сырья, продуктов для приготовления продукции.	4	
	4. Практическая работа 2. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	4	
5. Практическая работа 3. Калькуляция розничных цен на изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4		
<b>Тема 1.2. Материальная ответственность. Инвентаризация. Учет сырья, в</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2	
	2. Задачи, правила организации учета в кладовых, предприятий общественного питания. Организация количественного учета	2	

<b>кладовых организаций питания.</b>	продуктов в кладовой.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	3. Практическая работа 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья в кладовой, организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
<b>Тема 1.3. Учёт продуктов и денежных средств на производстве.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11
	1. Организация учета на производстве. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	2	
	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Виды оплаты по платежам. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	3. Практическая работа 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья.	2	
	4. Практическая работа 6. Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
5. Практическая работа 7. Оформление документов для проведения кассовых операций.	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

#### **3.2. 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.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Костюкова Е.И. Основы калькуляции и учета «повар, кондитер»: учебное пособие – Москва КНОРУС, 2023.

2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие. – Москва КНОРУС, 2023.

3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2022.

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

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022г.

#### 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>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения</p>	<p>«<b>Отлично</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«<b>Удовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«<b>Неудовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы,</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, кейсов.</p>



<p>устных сообщений современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для</p>	<p>«<b>Отлично</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «<b>Хорошо</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «<b>Удовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.</p>

<p>поиска информации  определять необходимые  источники информации  планировать процесс поиска;  структурировать  получаемую информацию  выделять наиболее значимое  в перечне информации  оценивать практическую  значимость результатов  поиска  оформлять результаты  поиска, применять средства  информационных  технологий для решения  профессиональных задач  использовать современное  программное обеспечение  использовать различные  цифровые средства для  решения профессиональных  задач  грамотно излагать свои  мысли и оформлять  документы по  профессиональной тематике  на государственном языке,  проявлять толерантность в  рабочем коллективе  описывать значимость своей  профессии  применять стандарты  антикоррупционного  поведения  применять средства  информационных  технологий для решения  профессиональных задач;  использовать современное  программное обеспечение  выявлять достоинства и  недостатки коммерческой  идеи  презентовать идеи открытия  собственного дела в  профессиональной  деятельности;  оформлять бизнес-план  рассчитывать размеры</p>	<p>освоено частично, но  пробелы не носят  существенного  характера, необходимые  умения работы с  освоенным материалом  сформированы,  большинство  предусмотренных  программой обучения  учебных заданий  выполнено, некоторые из  выполненных заданий  содержат ошибки.  <b>«Неудовлетворительно»</b>  – теоретическое  содержание курса не  освоено, необходимые  умения не  сформированы,  выполненные учебные  задания содержат грубые  ошибки.</p>	
---	---	--

выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.		
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.07 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  
«ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	У.01	Общие умения Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	3.01	Профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
	У.02	Владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;	3.02	Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
	У.03	Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими	3.03	Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

	единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;		
У.04	Диалогическая речь Участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;	3.04	Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
У.05	Осуществлять запрос и обобщение информации;	3.05	Безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
У.06	Обращаться за разъяснениями;	3.06	Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
У.07	Выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;	3.07	Артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any,

				every;
У.08	Вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);	3.08	Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	
У.09	Поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;			
У.10	Монологическая речь Делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.			



У.11	<p>Письменная речь Небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p>		
У.12	<p>Аудирование понимать: Основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p>		
У.13	<p>Высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p>		
У.14	<p>Отделять главную информацию от второстепенной;</p>		
У.15	<p>Выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p>		
У.16	<p>Чтение Извлекать</p>		

		необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной;		
	У.17	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>78</b>
<b>в т. ч. в форме практической подготовки</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
практические занятия	72
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul>	<b>12</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а</li> </ul>	<b>8</b>	

	также исключения		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		

<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Для проведения компьютерного тестирования и организации самостоятельной работы имеется учебное помещение с рабочими местами, оснащенными компьютерами по количеству посадочных мест; профессиональными компьютерными программами.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

##### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>

4. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие

для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; -тестирования; диктантов;</p>
<p>перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия,</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>



<p>производные от some, any, every;  количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;  глагол, понятие глагола-связки;  образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p>Общие умения:  – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  Диалогическая речь:  – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  – осуществлять запрос и обобщение информации;  – обращаться за разъяснениями;  – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик  – ответы на вопросы собеседника, а</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.  Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).   Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.  Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.  Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.  Понятная речь: практически все звуки произносятся</p>	

<p>также комментарии, замечания, выражение отношения);  –завершать общение  Монологическая речь:  –делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  –кратко передавать содержание полученной информации;  –в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p>	<p>правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.   Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.  Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
<p>Письменная речь  –небольшой рассказ (эссе);  –заполнение анкет, бланков;  –написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом   Аудирование:  –понимать:  –основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  –высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  –отделять главную информацию от второстепенной;  –выявлять наиболее значимые факты;  –определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию  Чтение:  –извлекать необходимую,</p>	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.  Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 7-8 фраз   Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.   Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.  Понимание логической</p>	

интересующую информацию; –отделять главную информацию от второстепенной; –использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	
---	--	--

**Приложение 3.8**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.08 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.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии

ОК 06, ОК 07, ОК 08.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 06	У 06.01. описывать значимость своей профессии; У 06.02. применять стандарты антикоррупционного поведения	З 06.01. сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; З 06.02. значимость профессиональной деятельности по профессии; З 06.03. стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	У 07.01. соблюдать нормы экологической безопасности; У 07.02. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	З 07.01. правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З 07.02. основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; З 07.03. пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	У 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	З 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З 08.02 основы здорового образа жизни; З 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; З 08.04 средства профилактики перенапряжения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		4	
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 06 ОК 07 ОК 08
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
<b>Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 06 ОК 07 ОК 08
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		



обстановке			
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>4</b>	ОК 06 ОК 07 ОК 08
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи		
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>26</b>	ОК 06 ОК 07 ОК 08
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от		

<b>Военная доктрина Российской Федерации</b>	опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	10	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	16		
Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций			
Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях			
Изучение материальной части, сборка, разборка автомата			
Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.			
Построение и отработка движения походным строем			
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте			
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

3. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045> (дата обращения: 17.01.2022).

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —

354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491016> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. — Москва: Академия, 2020. — 208 с.

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

10. [Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>](#)

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: Академия, 2021. — 368 с.

12. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491731> (дата обращения: 17.01.2022).

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. — URL: <https://www.mchs.gov.ru/>.

2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. — URL: <https://uisrussia.msu.ru/>

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. — URL: <https://rusneb.ru/>

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Освоенные умения:</b>		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<b>Знания:</b>		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного</p>

<p>вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p>правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>опроса; -тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
---	---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 09 Физическая культура»**

**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 Физическая культура»

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

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

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

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
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  Зо 08.04	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
<b>в т. ч. в форме практической подготовки</b>	<b>40</b>
в т. ч.:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 2,2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>12</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<p><b>Тема 1.</b> Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха</p> <p>Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье</p> <p>Выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма</p>	<b>4</b>	ОК 01-06, ОК 08-10
<p><b>Тема 2.</b> Общая физическая подготовка</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и</p>	<b>6</b>	ОК 01-06, ОК 08-10

<sup>12</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>способностей.</p> <p>Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности</p> <p>Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами</p> <p>Подвижные игры различной интенсивности</p>		
<b>Тема 3.</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01-06, ОК 08-10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
<b>Тема 4.</b> Спортивные игры	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01-06, ОК 08-10
	<b>Баскетбол</b> Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.		
	<b>Волейбол.</b> Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра <b>Футбол.</b> Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные		

	<p>движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Бадминтон.</b> Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b> Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>		
<p><b>Тема 5.</b> Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Краткие сведения о развитии гимнастики.</b> 1 Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат</p>	<p><b>6</b></p>	<p>ОК 01-06, ОК 08-10</p>

	9Опорный прыжок		
	<p><b>Аэробика (девушки)</b>  Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.  Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.</p> <p>-воспитание координации движений в процессе занятий.  Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.  Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p> <p><b>Атлетическая гимнастика (юноши):</b>  Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.  Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:  -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.  Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>	6	
Тема 6. Лыжная	Содержание	6	ОК 01-06,

подготовка	<p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p>Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p>Кроссовая подготовка.</p> <p>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		ОК 08-10
<p><b>Тема 7.</b> Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p>	6	ОК 01-06, ОК 08-10

	<p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</li> <li>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.</li> <li>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.</li> <li>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</li> <li>5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.</li> </ol>		
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: спортивный зал со спортивным инвентарем, тренажерный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий спортивным оборудованием.

##### **Игровой зал оснащен оборудованием:**

Защиты баскетбольные настенные с кольцами и сетками; стойки волейбольные универсальные, волейбольная сетка, антенны, волейбольная вышка, ворота для мини-футбола, сетка для ворот; табло, манишки с номерами, форма для участия в соревнованиях, сетки для переноса мячей, насос для накачивания мячей; столы для настольного тенниса, сетки для столов; скамейки гимнастические (жёсткие), комплект навесного оборудования (перекладина), стенки гимнастические.

**Тренажерный зал оснащен оборудованием:** беговая дорожка, многофункциональный тренажер, велотренажер, скамья для пресса, штанга для жима лежа, степ-тренажер.

**Спортивный инвентарь:** мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, для настольного тенниса; ракетки для настольного тенниса; набивные мячи (1-3кг.); гимнастические коврики, скакалки, обручи, гимнастические палки; набор гантелей (1-5кг.), утяжелители (0.5-2кг.); секундомеры, рулетка, эстафетные палочки, барьеры легкоатлетические, флажки разметочные, комплекты лыж.

**Технические средства обучения:** компьютер, диски, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

4. [Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа,](#)

[2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>](#)

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

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



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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 профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на входе – начало учебного года, семестра;</li> <li>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</li> </ul> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профес</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> </ul>

	сий	<p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p><b>Спортивные игры.</b>  Экспертная оценка:  - техники базовых элементов,  -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),  -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,  -выполнения студентом функций судьи,  -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p><b>Общая физическая подготовка</b>  Экспертная оценка:  - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;  -техники выполнения упражнений на тренажёрах,  комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
--	-----	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП. 12 Организация обслуживания в ресторане» (вариативная часть)**

**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.12 Организация обслуживания в ресторане» (вариативная часть)**

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

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация обслуживания в ресторане» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У. 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
ПК 1.2	У.1.2.01	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	3.1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
			3.1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У.1.2.02	различать пищевые и непищевые отходы	3.1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
			3.1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	У.1.2.04	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	3.1.2.07	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов



Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.3</b>	У.1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	3.1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
			3.1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У.1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	3.1.3.07	правила, техника общения с потребителями
	У.1.3.07	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных упакованных полуфабрикатов	3.1.3.08	базовый словарный запас на иностранном языке
<b>ПК 1.4</b>	У.1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	3.1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У.1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи	3.1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабриката
	У.1.4.04	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть	3.1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		профессиональной терминологией		
<b>ПК 2.1</b>	У.2.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.2.1.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			3.2.1.02	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	У.2.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.2.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	У.2.1.03	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
У.2.1.04	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов			
<b>ПК 2.2</b>	У.2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими	3.2.2.03	санитарно-гигиенические требования к процессам

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов		приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
	У.2.2.02	организовывать их хранение до момента использования		
<b>ПК 2.3</b>	У.2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления	3.2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости
	У.2.4.02	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.2.4.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
<b>ПК 2.4</b>	У.2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов	3.2.4.01	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
			3.2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов национальных кухонь
			3.2.5.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.5</b>	У.2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.2.5.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
			3.2.5.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
<b>ПК 2.6</b>	У.2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими	3.2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.6.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.2.6.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
			3.2.6.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
<b>ПК 2.7</b>	У.2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.7.04	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	3.2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
			3.2.7.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
			3.2.7.07	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
<b>ПК 2.8</b>	У.2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним	3.2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.2.8.05	проверять качество готовых горячих блюд,	3.2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос		дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
			3.2.8.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
			3.2.8.04	органолептические способы определения готовности
			3.2.8.05	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
			3.2.8.06	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.1</b>	У.3.1.01	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3.3.1.02	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	У.3.1.02	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.3.1.05	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	У.3.1.06	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		
<b>ПК 3.2</b>	У.3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы,	3.3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		специи		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
			3.3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
	У.3.2.07	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	3.3.2.05	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
<b>ПК 3.3</b>	У.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У.3.3.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов	3.3.3.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
<b>ПК 3.4</b>	У.3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	У.3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3.3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	У.3.4.08	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	3.3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
<b>ПК 3.5</b>	У.3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы,	3.3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		специи		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	3.3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
			3.3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
			3.3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
			3.3.5.07	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
<b>ПК 3.6</b>	У.3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	3.3.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
			3.3.6.02	органолептические способы определения готовности
			3.3.6.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У.3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа		

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 4.1</b>	У.4.1.08	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3.4.1.07	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
<b>ПК 4.2</b>	У.4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	3.4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.1.06	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3.4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У.4.1.07	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	3.4.2.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
			3.4.2.07	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3</b>	У.4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.3.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.3.02	организовывать их хранение в процессе	3.4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов



Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства		дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
			3.4.3.07	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4</b>	У.4.4.01 У.4.4.02	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.4.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
			3.4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
	У.4.4.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой	3.4.4.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	У.4.4.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	3.4.4.04	методы приготовления холодных
	У.4.4.05	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	3.4.4.05	напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	У.4.4.06	выдерживать температуру подачи холодных напитков	3.4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	У.4.4.07	хранить свежеприготовленные	3.4.4.07	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции		напитков разнообразного ассортимента
			3.4.4.08	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5</b>	У.4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3.4.5.01	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	У.4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	3.4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
	У.4.5.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой	3.4.5.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	У.4.5.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	3.4.5.04	методы приготовления холодных
	У.4.5.05	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	3.4.5.05	напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	У.4.5.06	выдерживать температуру подачи горячих напитков	3.4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	У.4.5.07	хранить свежеприготовленные холодные напитки с	3.4.5.07	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		учетом требований по безопасности готовой продукции		ассортимента
			3.4.4.08	требования к безопасности хранения горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.3</b>	У.5.3.07	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	3.5.3.05	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
	У.5.3.08	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	3.5.3.06	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
	У.5.3.09	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	3.5.3.08	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
3.5.3.09			требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
<b>ПК 5.4</b>	У.5.4.10	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос	У.5.4.10	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
<b>ПК 5.5</b>	У.5.5.10	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;	3.5.5.10	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			3.5.5.11	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
			3.5.5.12	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ОК 1</b>	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ 343

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
				в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<b>ОК 2</b>	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		
<b>ОК 3</b>	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		профессиональной 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
<b>ОК 04</b>	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
<b>ОК 05</b>	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
<b>ОК 6</b>	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
			Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 09</b>	Уо 09.01	применять средства информационных	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации 345

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
		технологий для решения профессиональных задач;		
<b>ОК 10</b>	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	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
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	84
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	54
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Ресторанный сервис</b>		<b>24/54</b>	
<b>Тема 1. Подготовка к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/18</b>	
	1. Требования к компетенции ресторанный сервис	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2. Порядок обслуживания гостей. Технологии обслуживания гостей.	2	
	3. Виды, ассортимент назначение, характеристика столовой посуды и столовых приборов.	2	
	4. Приемы подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>0/18</b>	
	Практическое занятие № 1 Составить меню	2	
	Практическое занятие № 2 Работа с текстилем (скатерти)	2	
	Практическое занятие № 3 Работа с текстилем (салфетки)	2	
	Практическое занятие № 4 Подготовка столовой посуды и приборов к работе.	2	
	Практическое занятие № 5 Выполнение сервировки стола (к завтраку, обеду, к ужину)	2	
	Практическое занятие № 6 Выполнение сервировки стола кафе, ресторан, бистро	2	
	Практическое занятие № 7 Техника подачи блюд	2	
Практическое занятие № 8 техника подачи напитков	2		
Практическое занятие № 9 Техника банкетного обслуживания	2		

<b>Тема 2. Обслуживание гостей</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/18</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	1. Этикет обслуживающего персонала	2	
	2. Встреча и проводы гостей	2	
	3. Интерактив с гостями	2	
	4. Конфликтные ситуации и пути их решения	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>0/18</b>	
	Практическое занятие № 1 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Практическое занятие № 2 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес - ланча, стола для ужина, по меню заказных блюд, стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
	Практическое занятие № 3 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Дипломатические приемы	2	
	Практическое занятие № 4 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	
	Практическое занятие № 5 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, тренинг по отработке приемов обслуживания фуршет, коктейль	2	
	Практическое занятие № 6 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, тренинг по отработке приемов обслуживания банкет чай, кофе-брейк.	2	
	Практическое занятие № 7 «Рассчитать средний чек»	2	
Практическое занятие № 8 «Сервировка тематического стола»	2		
Практическое занятие № 9 «Сервировка тематического стола»	2		
<b>Тема 3. Бар классика</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/8</b>	
	1. Техника работы за барной стойкой	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>0/8</b>	
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места бармена	2	
	Практическое занятие №2. Составление технологической карты авторского коктейля	2	
	Практическое занятие №3. Составление технологической карты авторского кофе	2	
Практическое занятие №4. Приготовление и подача различных напитков	2		



<b>Тема 4. Открытая кухня</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок	2	
	2. Приготовление холодных и горячих десертов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	активное занятие №1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок	2	
	активное занятие №2. Организация рабочего места для приготовления горячих блюд и закусок	2	
активное занятие №3. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих десертов	2		
<b>Тема 5. Кейтеринг</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/4</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Организация службы кейтеринга	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>0/4</b>	
	активное занятие №1. Проведение выездного мероприятия	2	
активное занятие №2. Организация бракиража	2		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>72/54</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Лаборатория: виртуальная лаборатория по виду работы «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» (20 рабочих мест), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

#### **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.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К\*, 2018.
2. Люберецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник. – М.: Кронус, 2020.

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

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Кронус, 2020.
2. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник - М.: Академия, 2018.
3. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник - М.: Академия, 2018.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2018.
5. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. – М.: Дашков и К\*, 2019.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка результатов выполнения практических заданий. Устный/письменный опрос. Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Проводить оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Экспертная оценка выполнения тестовых заданий при промежуточной аттестации

УТВЕРЖДЕНО

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»  
*наименование образовательного учреждения*

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09**

*код*

**Повар, кондитер**

*наименование профессии / специальности СПО*

на период 2023-2027

Квалификация (ии): повар ↔ кондитер  
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 6 мес.  
на базе основного общего образования  
*основного общего / среднего (полного)  
общего*

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественно-научный  
*при реализации программы среднего (полного)  
общего образования*

Программа воспитания в ГПОУ ТО «ТКПТС» разработана на основании Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, во исполнение Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), примерной программы воспитания (одобрено решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 02.06.2020 № 2/20)), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения

РФ, рекомендаций студенческого сообщества и родительского комитета  
ГПОУ ТО «ТКПТС».

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы воспитания.
2. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС».
3. Виды, формы, методы, технологии и содержание деятельности.
  - 3.1. Модуль «Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности».
  - 3.2. Модуль «Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию»
  - 3.3. Модуль «Здоровый стиль жизни и физическое воспитание».
  - 3.4. Модуль «Экологическое воспитание и популяризация научных знаний».
  - 3.5. Модуль «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность».
  - 3.6. Модуль «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)» .
  - 3.7. Модуль «Профессионально - трудовое воспитание»
  - 3.8. Модуль «Развитие интеллектуального потенциала»
  - 3.9. Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности ГПОУ ТО «ТКПТС».
4. Основные направления самоанализа воспитательной работы.
5. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы.

Приложение 1. Календарный план воспитательной работы..

Приложение 2. Авторская дифференцированная анкета «Самооценка социально-психологических особенностей»

Приложение 3. Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы.

Приложение 4. Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной программы.

Приложение 5. План-проект аналитического отчета по факту реализации рабочей программы воспитания.

Приложение 1 к календарному плану. Возможный комплект оценки педагогических наблюдений, как аналитического метода.

Приложение 2 к календарному плану. Таблица основных зон доработок по каждой учебной группе.

Приложение 6 к рабочей программе воспитания. Тематика занятий «Разговоры о важном».

Приложение 7 к рабочей программе воспитания. Тематика занятий «Россия- Моя история».



Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
Основания для разработки программы	Программа воспитания в ГПОУ ТО «ТТКПТС» разработана на основании Конституции Российской Федерации, Указа Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О стратегии национальной безопасности Российской Федерации», Указа Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», Федерального закона от 29.12.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», Федерального закона от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, во исполнение Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), примерной программы воспитания (одобрено решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 02.06.2020 № 2/20)), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культуры).
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 6 месяцев
Исполнители	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной



программы	работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог организатор по безопасности жизнедеятельности, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей.
-----------	--

## 1. Паспорт рабочей программы воспитания

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.), примерной программой воспитания, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.

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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>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.</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>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.</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>

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.	<b>ЛР 8</b>
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.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки повара, кондитера	<b>ЛР 13</b>

## **2. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»**

Воспитательный процесс в Государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Техникум технологий пищевых производств» (далее ГПОУ ТО «ТКПТС») организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на учебный год 2023 - 2027 гг., и направлен 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.

Принципы, на которых базируется воспитательный процесс:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей среде, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Основными приоритетами воспитательной работы являются:

- формирование профессиональных компетенций будущего специалиста, общей культуры личности обучающихся, их успешную социализацию в обществе и адаптацию на рынке труда;
- воспитание гражданственности, духовности, инициативности и самостоятельности, уважения к правам и свободам человека, Родине, семье;
- формирование здорового образа жизни, бережного отношения к окружающей природе, навыков экологического поведения.

Задачи рабочей программы воспитания:

1. Реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения 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. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих:

2.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2.2 гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

2.3 готовность к служению Отечеству, его защите;

2.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

2.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

2.6 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

2.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- 2.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 2.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 2.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 2.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 2.12 бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 2.13 осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- 2.14 сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- 2.15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

### 3. Реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

- 3.1 обеспечение эффективной подготовки конкурентоспособного специалиста, обладающего компетенциями, востребованными в условиях рынка; формирование профессиональной мотивированности;
- 3.2 изучение проблем студенчества, организация поддержки, консультативной помощи;
- 3.3 воспитание патриотов России, граждан, уважающих права и свободы личности, проявляющих национальную и религиозную толерантность;
- 3.4 развитие национальной культуры, воспитание бережного отношения к историческому и культурному наследию народов России, сохранение исторической преемственности поколений;
- 3.5 формирование духовно-нравственных качеств личности;
- 3.6 разностороннее развитие обучающихся: создание условий для самореализации через участие в научно-просветительских, физкультурно-спортивных и культурно - массовых мероприятиях, организацию досуга, создание и организацию работы творческих, спортивных и научных коллективов, объединений по интересам;
- 3.7 формирование экологического сознания, системы этических и

эстетических идеалов и ценностей;

3.8 формирование здоровьесберегающей среды, пропаганда физкультуры и ЗОЖ;

3.9 профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции;

3.10 формирование сознательного отношения к семейной жизни;

3.11 совершенствование системы воспитательной работы, поиск и внедрение новых технологий, форм и методов воспитательной деятельности;

3.12 создание системы морального стимулирования обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы.

### **3. Виды, формы, методы, технологии и содержание деятельности**

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы ГПОУ ТО «ТКПТС»:

- 1) гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности;
- 2) духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию;
- 3) здоровый стиль жизни, психологическое и физическое воспитание;
- 4) экологическое воспитание и популяризация научных знаний;
- 5) студенческое самоуправление и волонтерская деятельность;
- 6) социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры);
- 7) развитие социального партнерства в воспитательной деятельности образовательной организации;
- 8) профессионально - трудовое воспитание;
- 9) социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации.

Каждое направление воспитательной деятельности представлено в соответствующем модуле.

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы (Приложение 1), утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основании направлений воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например:

- сохранение и преумножение традиций,
- коллективные дела и «соревновательность»,
- взаимодействие между младшими и старшими;
- и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

### **3.1 Модуль «Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности»**



Цель модуля: формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12.

Задачи модуля:

- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;
- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;
- формирование знаний обучающихся о символике России;
- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

- профилактика правонарушений среди обучающихся;
- формирование антикоррупционного мировоззрения;
- развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях.

### **3.2 Модуль «Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию»**

Цель модуля: создание условий для самоопределения 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 уважения к старшему поколению.

Формируемые компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемы личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12.

Задачи модуля:

- развитие у обучающихся нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;
- формирования толерантного отношения к лицам с ОВЗ;
- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
- содействие формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов;
- оказание помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных;
- развитие способности видеть прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни;
- получение опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе;

- представление об искусстве народов России;
- опыт самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества.

### **3.3 Модуль «Здоровый стиль жизни, психологическое и физическое воспитание»**

Цель модуля: формирование психического и физического здоровья личности обучающихся, профилактика асоциальных явлений, характерных для студенческой среды.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.

Задачи модуля:

- развитие культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;
- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиями спортом, развитие культуры здорового питания;
- развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.

### **3.4 Модуль «Экологическое воспитание и популяризация научных знаний»**

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

Формируемые компетенции: ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Формируемые личностные результаты: ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10.

Задачи модуля:

- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования,

нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

### **3.5 Модуль «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»**

Цель модуля: создание условий, способствующих самореализации обучающихся в творческой и профессиональной сфере, формирование социальной активности и популяризация волонтерского движения.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10.

Задачи модуля:

- формирование активной гражданской позиции;
- развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;
- представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри техникума, между ПОУ и др.)

### **3.6 Модуль «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»**

Цель модуля: содействие развитию обучающегося как личности, реализация его способности и возможностей в обществе через накопление социального опыта и формирование социальной компетентности.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.

Задачи модуля:

- создание условий для достижения успешной социализированности и адаптации обучающихся;
- профилактика антивиталяного (суицидального) поведения в молодежной среде;
- ориентация подростков на обращение за помощью в сложных ситуациях;
- развитие у обучающихся навыков распознавания и предупреждения опасных для жизни и здоровья ситуаций;
- формирование у обучающихся умения делать осознанный выбор в различных ситуациях, навыков осознанного отношения к возможным

последствиям собственных действий.

### **3.7 Модуль «Профессионально - трудовое воспитание»**

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.

Формируемые компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13.

Задачи модуля:

- формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.
- формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций;
- формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);
- формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;
- осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов;
- формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

### **3.8 Модуль «Развитие интеллектуального потенциала»**

Цель модуля: формирование и развитие интеллектуального потенциала обучающихся в информационном обществе.

Формируемые компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11.

Задачи модуля:

- создание условий для самореализации обучающихся в пространстве научного творчества;
- формирование ценностного отношения к научно-исследовательской и другой проектной деятельности;
- поддержка одаренных обучающихся и развитие их интеллектуального потенциала;
- воспитание творческого отношения к своей профессии через исследовательскую деятельность;
- реализация общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;
- повышение качества подготовки квалифицированных кадров, адаптированных к новым социально-экономическим тенденциям развития общества.

### **3.9 Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума»**

Цель модуля: усиление взаимодействия воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС» с организациями, созданными по инициативе обучающихся, с общественными движениями, органами власти и другими образовательными организациями.

Формируемые компетенции: ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Формируемые личностные результаты: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11.

Задачи модуля:

- расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности;
- поддержка в ГПОУ ТО «ТКПТС» инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи;
- распространение опыта и совместное проведение конференций, семинаров и других учебно-воспитательных мероприятий;
- развитие сотрудничества с социальными партнёрами с целью повышения психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа;
- создание между образовательными организациями центров по развитию: гуманитарной художественной культуры, личностного роста, правовой помощи, клубов психологической помощи и клубов «доброй воли»

(муниципальных, региональных);

- организация сотрудничества ГПОУ ТО «ТКПТС» с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся и по созданию Центра правовой помощи обучающимся;

- поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся и (или) их организаций/ объединений в техникуме, городе, регионе;

- формирование корпоративной культуры ГПОУ ТО «ТКПТС» (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики);

- создание в ГПОУ ТО «ТКПТС» музеев, историко-патриотических клубов, литературно-творческих объединений, научных обществ с привлечением ветеранов труда, деятелей науки, культуры и искусства.

#### **4. Основные направления самоанализа воспитательной работы**

Самоанализ организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в техникуме и последующего их решения.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в ГПОУ ТО «ТКПТС», являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур техникума, реализующим воспитательный процесс в колледже;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в ГПОУ ТО «ТКПТС»: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором колледж участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательного процесса являются:

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;
- состояние организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» совместной деятельности обучающихся, педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа	Способ получения информации о результатах воспитания	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур колледжа.
		Авторская дифференцированная анкета «Самооценки социально-психологических особенностей» (Приложение 2)	Анкета дает возможность изучить мотивацию на развитие профессиональных навыков и личностное развитие, оценку у обучающихся уровня организации и их интерес к общественной деятельности. Дополнительно анкета позволяет оценить результативность реализуемой воспитательной работы с точки зрения самоанализа обучающегося.



<p>Состояние организуемой в ГПОУ ТО «ТКПТС» совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур колледжа</p>	<p>Наличие в техникуме интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС»</p>	<p>Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в колледже, при необходимости – их анкетирование</p>	<p>Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур ГПОУ ТО «ТКПТС» по направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию;</li> <li>- гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности;</li> <li>- здоровый стиль жизни и физическое воспитание;</li> <li>- экологическое воспитание и популяризация научных знаний;</li> <li>- социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;</li> <li>- социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры);</li> <li>- профессионально - трудовое воспитание;</li> <li>- развитие интеллектуального потенциала;</li> <li>- студенческое самоуправление и волонтерская деятельность</li> </ul>
--	---	--	--

Анализ организуемого в ГПОУ ТО «ТКПТС» воспитательного процесса осуществляется ежегодно кураторами учебных групп совместно с заместителем директора по учебно-воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и на заседании цикловой комиссии профессионального цикла профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». План-проект аналитического отчета анализа воспитательного процесса в группах представлен в Приложении 5.

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

**Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:**

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с

- обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
  - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
  - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
  - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
  - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
  - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
  - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
  - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
  - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
  - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
  - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
  - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
  - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
  - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
  - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
  - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## **5. 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.

#### **Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, кураторов, преподавателей, мастеров производственного обучения.

#### **Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

#### **Информационное обеспечение воспитательной работы**

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся,

педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);

– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;

– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

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

Система воспитательной деятельности ГПОУ ТО «ТКПТС» представлена на сайте организации.

Приложение 1 к рабочей  
программе воспитания по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

№ п/п	Наименование модулей / мероприятий	Дата проведения	Ответственный	Планируемый результат	Отметка о выполнении	Итоговый документ	Код ЛР	Примечания
<b>Модуль 1. Гражданское, патриотическое воспитание, формирование российской идентичности</b>								
<b>Формируемые компетенции:</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11								
<b>1.1</b>	<b>Мероприятия по формированию патриотизма и гражданской позиции, формирование российской идентичности</b>							
1.1.1	Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»	(по отдельном у плану) 34 ч.	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительно	Проведённые внеурочные занятия		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	

			го образования, педагог- организатор					
1.1.2	Цикл внеурочных занятий «Россия –Моя история»	по отдельном у плану	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор , педагог дополнительно го образования, педагог-организатор	Проведённые внеурочные занятия		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	Цикл внеурочных занятий «Россия –Моя история»»
1.1.3	Конкурс рисунков «Мир прекрасен без войны», посвященный окончанию Второй Мировой войне	Сентябрь	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор , педагог дополнительно го образования, педагог-организатор	Наличие не менее 10 рисунков для конкурса		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык
1.1.4	Классные часы «210 лет со дня Бородинского сражения»	07.09.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.5	Классные часы «Урок памяти (30.10.2023 День памяти политических репрессий)»	30.10.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.6	Классные часы «День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России»	08.11.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.7	Классные часы «День неизвестного солдата»	3.12.23	Зам.дир. по УВР ,кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.8	«Вновь юность, май, весна и 45-й!» - конкурс патриотической песни, посвящённый 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	04.05.24	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительного образования, педагог-организатор,	Участие каждой группы первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

			зав. отделением					
1.1.9	Мероприятие, посвящённое 23 февраля «Я честью этой дорожу»	19.02.24	Зам.дир. по УВР Педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп , тьютор, педагог-организатор	Участие каждой группы первого и второго курса		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.10	Тематический классный час «Гордимся славою героев», посвящённый Дню героя России	09.12.23	Зам.дир. по УВР Педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп , тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература



1.1.11	Тематический классный час «День народного единства»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.12	Викторина, посвященная Дню народного единства	03.11.23	Зам.дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин	Проведение викторины в 20 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.13	Международный день толерантности	16.11.23	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Проведённые классные часы		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.14	Тематический классный час «День государственного герба Российской Федерации»	30.11.2023	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.15	Тематические классные часы «День Конституции»	11.12.23	Зам. дир. по УР. Кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.16	Викторина, посвященная Дню Конституции	Декабрь	Зам. дир. по УР. Преподаватели общественных дисциплин	Проведение викторины в 20 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.17	Классный час «День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации»	25.12.23	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.18	Классный час «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»	27.01.24	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.19	Классный час «80-лет со дня победы Вооруженных сил СССР	02.02.24	Зам.дир. по УВР кураторы	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины:

	над армией гитлеровской Германии в 1943 году в Сталинградской битве.		учебных групп, тьютор, зав. отделением			информация на сайт	ЛР 7	история, литература, русский язык, родная литература
1.1.20	Классный час «День воссоединения Крыма с Россией»	18.03.24	Зам.дир. по УВР кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.21	Встреча с ветеранами ВОВ и тружениками тыла	Май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Встреча студентов с ветеранами ВОВ и тружениками тыла		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.22	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за пределами Отечества	15.02.2024	Зам.дир. по УВР. Преподаватель ОБЖ	Проведенный Урок памяти		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: история, ОБЖ, БЖД, литература
1.1.23	Всемирный день гражданской обороны	01.03.2024	Зам.дир. по УВР. Преподаватель ОБЖ	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6,	Учебные дисциплины: ОБЖ БЖД
1.1.24	Мероприятие «День России»	Июнь	Зам. дир. по УР.	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация	ЛР 2, ЛР 3	Учебные дисциплины:

			Преподаватели общественных дисциплин, зав. отделением			на сайт		история, литература, русский язык, родная литература
1.1.25	Участие в акции «Свеча памяти»	22.06.2024	кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, педагог-организатор	Участие в акции		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5,	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.26	Проведение экскурсий в музей техникума, работа по сбору и оформлению материалов по истории образовательного учреждения	В течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Зав. библиотекой, библиотекарь, администрация	Повышение уровня знаний студентов о ГПОУ ТО «ТТПП»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины – история, литература, русский язык, родная литература
1.1.27	Цикл классных часов, посвященных Дню толерантности и «Толерантность и межнациональные отношения»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР. кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.28	Участие в областном смотре-конкурсе «Арт - профи»	Февраль	Зам.дир. по УВР. Педагог дополнительно образования, педагог - организатор, преподаатели	Участие в областном смотре-конкурсе «Арт - профи»		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.29	Книжные выставки «Храним в сердцах Великую Победу» «Они писали о войне»	Март-май	Зав. библиотек ой. библиотекарь	Посещение выставки не менее 300 студентами		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.30	День космонавтики , 67 лет со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли.	12.04.2024	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.31	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	19.04.24	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Проведенное мероприятие		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

1.1.32	Подготовка и участие в Акции «Бессмертный полк России»: - беседы «Участник Великой Отечественной войны в моей семье»	Апрель-май	Зам.дир. по УВР. Преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватель ОБЖ .кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, педагог-организатор	Участие в Акции и проведенные беседы		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.33	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	Май	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. Воспитания. Преподаватель-организатор ОБЖ	Участие в эстафете не менее 15 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Физическая культура, история
1.1.34	Литературно-музыкальная композиция «Сохрани память навсегда!», посвященная 79 годовщине Победы	Май	Зам.дир. по УВР. Педагог дополнительно го образования, студенческий совет, педагог - организатор. Кураторы учебных групп,	Участие представителей от каждой группы 1 и 2 курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература

			тьютор, зав. отделением					
1.1.35	Цикл классных часов «Уроки мужества»	Апрель-май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.36	Участие в городской акции «Вахта памяти»	Май	Зам.дир. по УВР. Преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватель ОБЖ	Участие в городской акции «Вахта памяти» волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.37	Торжественная линейка, посвященная Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 - 1945 годов (9 мая)	07.05.2024	Зам.дир. по УВР. Педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в Торжественной линейке			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.38	Участие в праздничных мероприятиях, посвященных Дню Победы	09.05.2024	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие студентов в праздничных мероприятиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная

								литература
1.1.39	Акция «Забота» - оказание помощи и поздравление ветеранов	Май	Зам.дир. по УВР. Педагог – организатор, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета в Акции		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.40	День Государственного флага Российской Федерации	22.08.24	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие студентов в праздничных мероприятиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература



1.1.41	День Военно-морского флота	30.07.24	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
1.1.42	81 лет со дня победы советских войск над немецкой армией под Курском в 1943 году	23.08.24	Администрация колледжа, пед. коллектив, студ. совет	Участие волонтерского отряда и студенческого совета		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, литература, русский язык, родная литература
<b>1.2</b>	<b>Правовое воспитание и профилактика правонарушений</b>							
1.2.1	Координирование плана работы с органами и учреждениями системы профилактики	Сентябрь	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-психолог	Выполненный план работ с органами и учреждениями системы профилактики			ЛР 2, ЛР 3	
1.2.2	Мероприятия к 300-летию прокуратуры России	Сентябрь-декабрь	Зам.дир. по УВР, классные	Реализованный план		Протокол, фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 3	Учебные дисциплины:

			руководители, педагог-организатор, педагог-психолог, педагог-организатор ОБЖ	мероприятий		информация на сайт		история, обществознание, ОБЖ
1.2.3	Неделя безопасности	2 – 8 сентября 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, зам.дир. по БиХР, преподаватель – организатор ОБЖ, зав. отделением	Проведение не менее 5 мероприятий по безопасности жизнедеятельности		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9	Учебные дисциплины: БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.4	Классные часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом. «Меры по противодействию терроризму», «Правила поведения в случае террористического акта»	3 сентября 2023	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, зам.дир. по БиХР, преподаватель – организатор ОБЖ	Проведённые классные часы		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, БЖ, ОБЖ

1.2.5	Организация встреч для обучающихся и педагогических работников со специалистами субъектов системы профилактики	В течение года	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Участие не менее 15 учебных групп во встречах со специалистами субъектов системы профилактики		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10	
1.2.6	Своевременное выявление проблемных ситуаций в семьях с последующей постановкой семьи и подростка на внутриколледжный контроль	По мере необходимости	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог	Отчёты классных руководителей и тьютора о проблемных ситуациях в семьях своих студентов		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 12	
1.2.7	Круглый стол «Права ребенка с рождения до совершеннолетия»	Ноябрь	Зам.дир. по УВР. КДН и ЗП, Социально-психологическая служба, зав. отделением	Участие не менее 5 учебных групп в «круглом столе»		Протокол, фотоотчет информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.2.8	<p>Тематические классные часы и беседы, профилактические акции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Права и обязанности обучающихся, соблюдение Правил внутреннего распорядка, традиции колледжа</li> <li>- Профилактика ДТП</li> <li>- Предупреждение правонарушений и преступлений среди обучающихся. Новое в законодательстве</li> <li>- Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних.</li> <li>- Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта</li> <li>- Молодежный экстремизм: корни и проблемы</li> <li>- Терроризм – чума XXI века</li> <li>- Противодействие коррупции</li> </ul>	В течение учебного года	<p>Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба, зав. отделением</p>	Проведённые классные часы в 31 учебной группе		Протокол, фотоотчет информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности, БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.9	Профилактическая работа со обучающимися, состоящими на всех видах учета	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы учебных групп, тьютор	Проведение профилактических мероприятий с обучающимися, состоящими на всех видах учета		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности, БЖ, ОБЖ, охрана труда

1.2.10	Заседания Совета профилактики в колледже (по плану)	в течение года ежемесячно	Члены Совета профилактики	Протоколы о проведении заседаний студенческого совета		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	
1.2.11	Работа по оформлению и корректировке социального паспорта колледжа	в течение учебного года	Социальный педагог, педагог-психолог, кураторы учебных групп, тьютор	Наличие актуальной информации в социальных паспортах каждой учебной группы		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 12	

1.2.12	Вовлечение «трудных» студентов в спортивные секции, в творческие объединения	в течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физ. воспитания	Организация деятельности «трудных» студентов во внеучебное время		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 11	Учебные дисциплины: физическая культура
--------	--	----------------	--	--	--	---------------------------------	-------------------------------	---

1.2.13	Оформление в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и кураторов учебных групп	ноябрь	Зав. библиотекой, библиотекарь	Наличие в библиотеке методического уголка по правовому воспитанию для обучающихся и классных руководителей		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 11	
1.2.14	Организация работы волонтеров по профилактике употребления ПАВ	в течение года	Зам.дир. по УВР. Студ. Совет. Социально-психологическая служба	Организация не менее 3 акций в за учебный год по профилактике употребления ПАВ волонтерским отрядом			ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	
1.2.15	Регулярное размещение информации профилактического характера на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах	в течение года	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, студ. Совет. Социально-психологическая служба	Наличие информации профилактического характера на информационном стенде, сайте техникума, социальных сетях, мониторах		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	

1.2.16	Общешкольная тематическая линейка по итогам месяца	на последней неделе месяца	Администрация, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели и мастера п/о	Ежемесячное подведение итогов обучения		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
1.2.17	Областной конкурс «Молодежь против коррупции»	октябрь-ноябрь	Администрация, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет колледжа	Участие не менее 15 студентов областного конкурса «Молодежь против коррупции»		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 2, ЛР 11	
1.2.18	Комплекс мероприятий, посвященных международному дню борьбы с коррупцией	декабрь	Педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет техникума, волонтерский отряд «Талисман»	Проведение не менее 3 акций и мероприятий, посвященных международному дню борьбы с коррупцией		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11	Учебные дисциплины-история, экономические и правовые основы профессиональной деятельности
1.2.19	День пожарной охраны.	30.04.2024	Зам.дир. по	Проведение		фотоотчет,	ЛР 2, ЛР	Учебные



	Тематический урок ОБЖ		УВР. Кураторы учебных групп, преподаватель ОБЖ, зав. отделением	тематического урока не менее, чем в 10 учебных группах		информация на сайт	3, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10	дисциплины- БЖ, ОБЖ, охрана труда
1.2.20	Регулярное размещение информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте колледжа, социальных сетях, мониторах	В течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, преподаватель ОБЖ	Наличие информации профилактического характера на тему профилактики ДТП и детского травматизма на информационном стенде, сайте техникума, социальных сетях, мониторах		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	
<b>Модуль 2. Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию</b> <b>Формируемые компетенции:</b> осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и								

<p>личностное развитие;  содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;  проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;  работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  <b>Формируемы личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12.</p>							
2.1	<p>Тематические классные часы:  - «Этика поведения в техникуме»  - День солидарности в борьбе с терроризмом и др. (по плану)</p>	<p>В течение учебного года</p>	<p>Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, зав. библиотекой, библиотекарь, зав. отделением</p>	<p>Проведенные классные часы во всех учебных группах</p>	<p>Протокол, фотоотчет, информация на сайт</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10</p>	<p>Учебные дисциплины- история, родная литература, литература</p>
2.2	<p>Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к девиантному поведению</p>	<p>Октябрь</p>	<p>Социально-психологическая служба, кураторы учебных групп, тьютор</p>	<p>Отчеты о проведении психологического тестирования в группах нового набора по выявлению обучающихся, склонных к</p>	<p>Протокол</p>	<p>ЛР 3, ЛР 9</p>	

				девиантному поведению				
2.3	Выставка фотографий «Самые домашние» в честь Всемирного дня защиты животных	5 – 30 октября 2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие в выставке менее 25 фоторабот		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 11, ЛР 12	Учебные дисциплины - биология, химия
2.4	Литературные выставки: - в честь 205-летия со дня рождения великого русского писателя Алексея Константиновича Толстого (05.09.22); --165 лет со дня рождения русского ученого, писателя Циолковского К.Э.( 17.09.22); -180 лет со дня рождения Верещагина В.В.(26.10.22); -135 лет со дня рождения Маршака С.Я.(03.11.22); - 170лет со дня рождения писателя Мамина –Сибиряка Д.Н.(06.11.22); -190 лет со дня рождения	В течении учебного года	Зав. библиотекой, библиотекарь, кураторы учебных групп, тьютор	Организация выставки в честь 125-летия со дня рождения великого русского поэта Сергея Александровича Есенина		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины- литература, родная литература

<p>основателя Третьяковской галереи Третьякова П.М.(27.12.22);</p> <p>-200 лет со дня рождения Ушинского К.Д.(03.03.23);</p> <p>-110 лет со дня рождения писателя и поэта , автора слов гимна Российской Федерации и СССР Мизалкова В.М.(13.03.23);</p> <p>- всемирный день театра (27.03.23);</p> <p>- 155 лет со дня рождения писателя Горького М.(28.03.23);</p> <p>-150 лет со дня рождения композитора и пианиста Рахманинова С.В.(01.04.23);</p> <p>- 200 лет со дня рождения российского классика и драматурга Островского А.Н.(12.04.23);</p> <p>-240 лет основания Черноморского флота (13.05.23);</p> <p>-320 лет основания Балтийского флота (18.05.23);</p> <p>-в честь дня славянской письменности (24.05.23);</p> <p>- 120 лет со дня рождения композитора , педагога , дирижера Хачатуряна А.(06.06.23);</p> <p>- 280 лет со дня рождения</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

	Державина Г.Р.(14.06.23); -130 лет со дня рождения поэта Маяковского В.В 19.06.23.							
2.5	Литературная гостиная, посвященная творчеству поэтессы М.А.Цветаевой	01 – 08 октября 2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	участие в литературной гостиной не менее, чем 15 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины- литература, родная литература
2.6	Конкурс – фестиваль вокального творчества «Голос»	ноябрь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие в конкурсе по одному или более представителей от групп первого и второго курса		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.7	Фестиваль национальных культур, посвященный Дню	ноябрь	Администрация, педагог -	Участие в конкурсе по		Положение, фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7,	Учебные дисциплины-

	народного единства		организатор кураторы учебных групп, тьютор, педагог дополнительно го образования, зав. отделением	одному или более представителей от групп первого и второго курса		информация на сайт	ЛР 8	история, литература, родная литература, экономические и правовые основы профессиональной деятельности
2.8	Литературно-музыкальная композиция «Загляните в мамины глаза», посвящённая празднованию Дню матери	26.11.2023	Зам. дир. по УВР, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее, чем 25 студентов в поздравлении ко Дню матери		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 12	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература
2.9	Развлекательное мероприятие КВН	апрель	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет, зав. отделением	Организация не менее 2 команд для участия в КВН		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	

2.10	Новогоднее поздравление обучающихся и преподавателей	декабрь	Зам. дир. по УВР, Педагог-организатор. педагог дополнительного образования, студенческий совет, преподаватели, мастера п/о	Онлайн-поздравление не менее, чем от 15 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.11	Мероприятие, посвящённое Всероссийскому Дню студентов «От сессии до сессии живут студенты весело»	24.01.2024	Администрация, Педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор	Участие не менее 2 представителей от групп первого и второго курса в мероприятии		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	
2.12	Литературно-научная выставка «Учёные России»	8 – 28 февраля 2024	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, преподаватели, зав. отделением	Наличие литературно-научной выставки «Учёные России»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература, химия, астрономия, информатика. математика

2.13	Музыкально - развлекательная композиция, посвящённая Международному женскому дню «Весенние улыбки!»	04.03.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, учебных групп, тьютор	Участие не менее 1 человека от групп первого и второго курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	
2.14	Литературная выставка «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»	23 – 29 марта 2024	Зам. дир. по УВР, Зав. библиотекой, библиотекарь	Наличие литературной «Всероссийская неделя детской и юношеской книги»		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины - литература, родная литература
2.15	Музыкально-развлекательная программа «Угадай мелодию», музыкальный батл	25.03.2024	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительно го образования, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в программе не менее двух учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	
2.16	«Когда мы вместе сможем все», мероприятие, посвящённое Международному Дню семьи.	13.05.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительно го образования, педагог-	Участие не менее 1 человека от групп первого и второго курса		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11, ЛР12	Учебные дисциплины- история, литература, родная литература,



			организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели русского языка и литературы					физическая культура
2.17	Международный день родного языка	21.02.24	Зам.дир. по УВР, Преподаватели русского языка и литературы, Зав.библиотекой, библиотекарь, педагог-организатор	Участие в мероприятии не менее 20 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-русский язык, литература, родная литература
2.18	«Славянской азбуки начало» - мероприятие, посвящённое ко Дню славянской письменности и культуры	24.05.2024	Зам.дир. по УР, Преподаватели русского языка и литературы	Участие в мероприятии не менее 10 учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-история, литература, родная литература
2.19	День русского языка - Пушкинский день России	03.06.2024	Зам.дир. по УВР, Преподаватели русского языка и литературы, Зав.библиотекой, библиотекарь,	Участие в мероприятии не менее 20 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины-русский язык, литература, родная литература

			педагог-организатор					
2.20	День рождения Петра I	09.06.2024	Зам. дир. по УВР, Педагог дополнительного образования, педагог-организатор, кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели истории	Участие в мероприятии не менее 25 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, обществознание
2.21	Выпускной вечер: «Пришла пора нам расставаться!»	30.06.2024	Администрация, педагог-организатор, кураторы выпускных групп, педагог дополнительного образования, мастера п/о	Организация праздничного мероприятия для выпускников		План мероприятия, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 11	Учебные дисциплины: русский язык, литература, родная литература

<p><b>Модуль 3. Здоровый стиль жизни и физическое воспитание</b></p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>– использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul> <p><b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.</p>								
3.1	«Береги здоровье смолоду» - спортивный праздник, посвященный Всероссийскому Дню здоровья.	06.04.2024	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания кураторы учебных групп, тьютор	Участие в мероприятии не менее 9 учебных групп		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура

3.2	Туристическо-спортивная игра, посвященная Дню российского туризма	25.09.2024	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, кураторы учебных групп, тьютор	Участие в мероприятии сборной техникума по спортивному ориентированию и желающим студентов не менее 15 человек		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура
3.3	Организация спортивных секций. Вовлечение студентов в спортивные секции	Сентябрь, октябрь	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, кураторы учебных групп, тьютор	Вовлечение не менее 10 человек в каждую спортивную секцию		План работы, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.4	Участие в спортивных состязаниях, посвященных Дню города и Дню области	сентябрь	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, руководитель физ. воспитания, преподаватели физкультуры	Участие сборных команд техникума в спортивных состязаниях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.5	Участие в спартакиаде среди обучающихся профессиональных	в течение учебного	Зам.дир. по УВР.	Участие сборных команд		фотоотчет, информация	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины:

	образовательных организаций Тульской области (согласно календарю спартакиады)	года	Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры	техникума		на сайт		физическая культура
3.6	Профилактика вредных привычек и пропаганда здорового образа жизни (по отдельному плану)	в течение года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, студ. совет, социальный педагог, педагог-психолог	Выполнение плана		План работы, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура, обществознание
3.7	Подготовка и проведение сдачи норм физкультурного комплекса «Готов к труду и обороне»	в течение года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. культуры	Сдача норм «ГТО» не менее 145 студентов		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.8	Проведение спортивных соревнований среди групп колледжа (по графику)	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, преподаватель физ. Культуры, зав. отделением	Участие не менее 10 учебных групп в соревнованиях		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура

3.9	Тематические классные часы, лекции в рамках акции «Стоп ВИЧ/СПИД», волонтерская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом» - «Молодежь против СПИДа» - Профилактика венерических заболеваний	декабрь	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, студенческий совет, педагог-психолог, волонтерский отряд «Талисман», зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12	
3.10	Акция «Всемирный день отказа от курения» Акция «Бросай курить!»	ноябрь май	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, студенческий совет, волонтерский отряд «Талисман»	Проведение не менее двух акций за учебный год		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: физическая культура, русский язык, ОБЖ, БЖД
3.11	Конкурс на лучшую антinarкотическую листовку (1-2 курсы)	декабрь	Зам.дир. по УВР. Социальный педагог, педагог-	Наличие не менее 10 конкурсных		Положение, фотоотчет, информация	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	Учебные дисциплины: литература,

			организатор, студенческий совет	работ		на сайт		русский язык, обществознание
3.12	«День Здоровья»	апрель	Зам.дир. по УВР. Руководитель физ. воспитания, студенческий совет	Проведение не менее двух мероприятий		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 5, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура
3.13	Классные часы «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, преподаватели, студенческий совет, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, фотоотчет, информация на сайт	лр 9, лр 10	
3.14	Распространение информационного материала с целью профилактики табакокурения, алкоголизации, наркотизации	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Студенческий совет, Социально- психологическа я служба, волонтерский отряд «Талисман»	Наличие информационно го материала в соц. сетях, на стендах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10	
3.15	Книжные выставки по	в течение	Зам.дир. по	Наличие		фотоотчет,	ЛР 2, ЛР	Учебные

	профилактике всех зависимостей	учебного года	УВР. Зав. библиотекой, библиотекарь, студенческий совет	книжных выставок по профилактике зависимостей		информация на сайт	3, ЛР 5, ЛР 9	дисциплины: литература, родная литература
3.16	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	28 – 30 октября 2023	Зам.дир. по УВР. Социально-психологическая служба	Участие не менее 10 учебных групп во Всероссийском уроке		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: информатика
3.17	Уроки безопасности в сети Интернет	в течение учебного года	Социально-психологическая служба	Проведение уроков не менее, чем в 15 учебных группах		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: информатика
3.18	Антинаркотический месячник «Вместе против наркотиков»	По графику проведения	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, студенческий совет	Участие в антинаркотическом месячнике студ.совета, волонтерского отряда		План мероприятий, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	Учебные дисциплины: физическая культура, обществознание



<b>Модуль 4. Экологическое воспитание и популяризация научных знаний</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul> <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10.									
4.1	Классные часы на тему "Экология и энергосбережение" в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	11 – 29 октября 2023	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края	
4.2	Всемирный день Земли	22.04.2024	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 мероприятий в часть Всемирного дня окружающей среды		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края	

4.3	Всемирный день окружающей среды	03.06.2024	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 мероприятий в часть Всемирного дня окружающей среды		фотоотчет, информация на сайт	ЛР 1, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.4	Участие в эколого-просветительских акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	в течение года	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 10 студентов в эколого-просветительских акциях разного уровня		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
4.5	Участие в проектной, научно-исследовательской деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	в течение года	Зам.дир. по УВР , кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 5 студентов в проектной, научно-исследовательской деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края

				области и Министерством просвещения РФ				
4.6	Реализация проектов экологической направленности	в течение года	Зам.дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, студенческий совет	Реализация не менее 1 проекта экологической направленности		положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 10	Учебные дисциплины: биология, природа и экология родного края
<b>Модуль 5. Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>– осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</li> </ul>								

культурного контекста; – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10.								
5.1	Заседание студенческого совета и волонтерского отряда «Талисман», посвященное Международному дню добровольца в России	03.12.2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие в заседании не менее 50 студентов-представителей студ.совета и волонтерского отряда		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.2	День добровольца (волонтера) в России	05.12.2023	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет					

5.3	Подготовка волонтеров для Регионального и национального чемпионатов «Профессионалы (WorldSkills Russia)», «Абилимпикс»	По графику проведения чемпионатов	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, мастера п/о	Подготовка не менее 7 студентов в качестве волонтеров для Регионального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)»		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	
5.4	Участие в форумах, конкурсах, слётах волонтерской деятельности	По графику проведения	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие не менее, чем в 5 форумах, конкурсах, слётах волонтерской деятельности		Фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Учебные дисциплины: обществознание
5.5	Заседание студенческого совета и волонтерского отряда «Талисман»	Ежемесячно	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Наличие протоколов о проведении ежемесячных заседаний		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.6	Конкурс на лучшую студенческую группу	Апрель	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор,	Участие в конкурсе не менее 9		Фотоотчет, протокол, информация	ЛР 2, ЛР 11	

			педагог дополнительного образования, студенческий совет	учебных групп		на сайт		
5.7	Награждение активных студентов колледжа «Лидеры ТКПТС»	Июнь	Зам. дир. по УВР, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп	Выявление и награждение не менее 25 активных студентов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 11	
5.8	Областной слет лидеров органов студенческого самоуправления учреждений среднего профессионального образования Тульской области	ноябрь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие не менее 10 представителей студ.совета техникума		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.9	Областной конкурс волонтерских проектов «Хочу делать добро!»	январь	Педагог - организатор, педагог дополнительного образования, студенческий совет	Участие волонтерского отряда техникума не менее, чем с 1 волонтерским проектом		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.10	Областной слет лидеров органов	июнь	Педагог-	Участие не		Фотоотчет,	ЛР 2, ЛР 7	

	студенческого самоуправления «Большая гонка студенческих советов»		организатор	менее 10 представителей студ.совета техникума		информация на сайт		
5.11	Выборы студенческих советов учебных групп и отделений	сентябрь	Педагог-организатор	Участие в выборах не менее 50 представителей студ.совета		Протоколы заседаний студенческих советов	ЛР 2, ЛР 7	Учебные дисциплины: обществознание
5.12	Отчетно-выборная студенческая конференция	октябрь	Педагог-организатор	Участие не менее 5 студентов-представителей студ.совета		План проведения, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7	
5.13	Конкурс «Студент года – 2023»	сентябрь-июнь	Зам. дир. по УВР, педагог - организатор	Участие не менее 1 студента от техникума		Положение, сводный протокол, дипломы	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	
5.14	Волонтерские акции	по отдельном у плану	Педагог-организатор	Проведение не менее 25 волонтерских акций и мероприятий		Сценарий, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2	Учебные дисциплины: обществознание

<p><b>Модуль 6. Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)</b></p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</li> </ul> <p><b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12.</p>					<p>Подготовка не менее 7 студентов в качестве волонтеров для Регионального чемпионата «Абилимпикс»</p>		
<p><b>6.1</b></p>	<p><b>Мероприятия по адаптации студентов нового набора</b></p>						
<p>6.1.1</p>	<p>Единый классный час «ПБП – правила жизни»</p>	<p>сентябрь</p>	<p>Кураторы первых курсов, тьютор, зав. отделением</p>	<p>Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса</p>	<p>Протокол, информация на сайт</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10</p>	<p>Учебные дисциплины: ОБЖ, БЖД</p>



6.1.2	Единый тематический классный час для первокурсников «Наш колледж: традиции и нормы»	сентябрь	Кураторы учебных групп первых курсов, тьютор, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 10	
6.1.3	Психологическое тестирование студентов групп нового набора: диагностика эмоционально-волевой сферы, уровня социализации.	сентябрь, октябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог	Аналитические отчеты по психологическому тестированию студентов групп нового набора		Протокол	ЛР 2, ЛР 9	
6.1.4	Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др. сентябрь	сентябрь	Студенческий совет, кураторы учебных групп, тьютор	Наличие информации после анкетирования от студентов первого курса по темам «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.		Протокол	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.5	Классный час «Я – студент ГПОУ ТО ТКПТС» (знакомство с Уставом колледжа, правилами внутреннего распорядка и др. локальными актами)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, зам. директора по УПР, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах первого курса		Протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 10	
6.1.6	Тематический классный	по плану	Кураторы	Проведение		Протокол,	ЛР 7, ЛР 9	

	час для групп нового набора «Готовимся к первой промежуточной аттестации»	проведения аттестаций	учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, зав. отделением	классных часов во всех учебных группах первого курса		информация на сайт		
6.1.7	Изучение личных дел студентов (набор 2023 год)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Выявление информации о студентах групп нового набора		Отчет		
6.1.8	Создание условий для социальной адаптации студентов I курса (знакомство с работой библиотеки, вовлечение в работу студенческого совета, кружков и секций)	сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, педагог дополнительного образования, руководитель физического воспитания	Проведение ознакомительных классных часов и экскурсий по техникуму во всех учебных группах первого курса		План работы, отчет	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 11	
6.1.9	Организационные тренинги в группах нового набора, направленные на формирование коллектива, выявление	Сентябрь-ноябрь	Педагог-психолог	Отчет о проведении тренинга в группах нового набора		План работы, отчет	ЛР 2, Р 3, ЛР 9	

	актива, лидеров.							
6.1.10	Составление социального паспорта групп первого года обучения	Сентябрь	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Наличие социальных паспортов групп первых курсов у классных руководителей		Отчет	ЛР 7, ЛР 12	
6.1.11	Осуществление психологической, психолого-педагогической поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения без попечения родителей	в течение учебного года	Кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба	Проведение психологических консультаций по мере необходимости педагогом-психологом		План работы, отчет	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.12	День знаний «Здравствуй, колледж!»	01.09.2023	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	Проведение ознакомительной встречи с группами нового набора		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11	
6.1.13	Посвящение в студенты «Город будущих мастеров»	30.09.2023	Педагог - организатор, кураторы первых курсов Студенческий совет	Участие в мероприятии не менее 9 групп нового набора		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	
6.1.14	Индивидуально-психологическое консультирование	в течение года	Педагог-психолог	Проведение психологических консультаций		Протокол	ЛР 7, ЛР 9	

	участников образовательного процесса			по мере необходимости педагогом-психологом				
6.1.15	Профилактическая работа	в течение года	Педагог-психолог	отчетность о проведении профилактической работы по мере необходимости		Протокол	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9	
6.1.16	Организация летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	Июль, август	Зам. директора по УВР, социальный педагог	Составление плана мероприятий по организации летней оздоровительной кампании для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей		Отчет	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	
<b>6.2</b>	<b>Работа с родителями (законными представителями), поддержка семейного воспитания и общественных объединений в сфере воспитательной деятельности</b>							
6.2.1	Родительские собрания: - Организационное собрание родителей студентов 1 курса для ознакомления с нормативно-правовыми	Сентябрь – октябрь – декабрь	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, педагог –	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10 ЛР 12	

	локальными документами, регламентирующими учебный процесс, традициями колледжа «Воспитание и обучение. Общая задача» - «Эффективное взаимодействие студентов, родителей и педагогов» - «Безопасные зимние каникулы»		психолог, социальный педагог, зав. отделением					
6.2.2	Родительские собрания: «Интернет-безопасность» «Безопасные каникулы»	Апрель – май	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, педагог – психолог, социальный педагог, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт	ЛР 3, ЛР 10	
6.2.3	Родительские собрания в учебных группах, посвященные анализу успеваемости и посещаемости студентов	1 раз в квартал	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, зав. отделением	Проведение родительских собраний во всех учебных группах		Протокол, информация на сайт		
6.2.4	Привлечение родителей к	в течение	Зам.дир. по	Наличие		Протокол,		

	организации внеклассной воспитательной работы со студентами	учебного года	УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	родительского актива в каждой учебной группе для участия в организации внеклассной воспитательной работы со студентами		информация на сайт		
6.2.5	Анкетирование родителей по различным вопросам	в течение учебного года	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор. Социально-психологическая служба	Наличие необходимой информации от родителей по мере необходимости		Протокол		
6.2.6	Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор	Присутствие родителей студентов на общетехникумовских мероприятиях		информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12	
6.2.7	Индивидуальная работа с родителями студентов	в течение учебного года	Кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог	Проведение бесед с родителями индивидуально-классным руководителем		Протокол		

				по мере необходимости				
6.2.8	Выявление проблемных семей, постановка внутриколледжный учет	в течение учебного года	Зам.дир. по УВР. Кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, социальный педагог, педагог-психолог	Наличие актуальной информации у классного руководителя и администрации техникума		Протокол	ЛР 12, ЛР 3, 12	
6.2.9	Консультирование родителей: - рекомендации психолога, как помочь подростку в период адаптации; - по проблемам индивидуального развития студентов, по проблемам общения с детьми.	в течение учебного года	Администрация колледжа. Кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог	Проведение встреч с родителями для консультации по актуальным темам по запросу		Протокол	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 12	
6.2.10	Организация работы представителей родителей в Совете учреждения, родительском комитете	в течение учебного года	Социально-психологическая служба	Участие не менее 1 родителя в Совете учреждения, родительском комитете		Протокол	ЛР2, ЛР 12	

**Модуль 7. Профессионально - трудовое воспитание**

**Формируемые компетенции:**

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность.

**Формируемые личностные результаты:** ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8,



ЛР 11, ЛР 13						
7.1	Серия мастер-классов "Готовлю просто, готовлю вкусно" Серия мастер-классов для детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, от преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ТО "ТКПТС" по компетенциям ресторанный сервис, кондитерское дело, поварское дело. Возможен онлайн-формат	5 – 30 октября 2023	Зам.дир. по УВР, педагог-организатор Мастера п/о Кураторы учебных групп, тьютор	Проведение не менее 2 мастер-классов от студентов техникума	Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 11

	проведения.							
7.2	«Кулинарный поединок» Кулинарный поединок между командами студентов старших курсов и преподавателей, мастеров производственного обучения, в процессе которых необходимо успеть приготовить блюда по заданию за определенный период времени. Возможен онлайн-формат проведения.	15.12.2023	Зам.дир. по УПР, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения	Участие не менее 5 студентов		Положение, фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 1	
7.3	Введение в профессию и специальность, встречи с выпускниками, лучшими специалистами производственных предприятий города и района, экскурсии на производство	в течение учебного года	Зам.дир. по УПР, заведующий практикой, кураторы учебных групп, тьютор, мастера производственного обучения	Участие в мероприятиях не менее 350 студентов за учебный год		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	

7.4	Уроки предпринимательства	в течение учебного года	Зам. дир. по УР, зав. отделением, кураторы учебных групп, тьютор, мастера п/о, преподаватели	Участие в Уроках не менее 15 учебных групп		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.5	Мероприятия в рамках Всероссийского Дня финансовой грамотности	в течение учебного года	Зам.дир. по УР, преподаватели, студенческий совет	Проведение не менее 3 мероприятий		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.6	Участие в городских, областных ярмарках рабочих мест	в течение учебного года	Администрация колледжа, преподаватели, мастера п/о, педагог организатор	Участие не менее 10 студентов		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.7	Субботники по наведению порядка в аудиториях и других помещениях, благоустройству территории колледжа	в течение учебного года, ежедневно, генеральная уборка один раз в месяц	Администрация колледжа, кураторы учебных групп, тьютор, студенческий совет	Участие не менее 60 студентов в субботниках		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4	
7.8	Контроль за трудоустройством выпускников	По плану	Кураторы учебных групп, заведующий практикой, мастера п/о	Наличие актуальной информации о трудоустройстве выпускников		Протокол		

7.9	Организация занятости и трудоустройства студентов в летний период	май-июнь	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, социальный педагог	Сотрудничество, не менее, чем с 3 организациями, готовыми трудоустроить студентов на летний период времени		Протокол	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность
7.10	Проведение тренингов «Формирование коммуникативных навыков при трудоустройстве» (выпускные группы)	По согласованию	Педагог-психолог	Наличие отчета о проведении тренинговых мероприятий в учебных группах			ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность психология общения, эффективное поведение на рынке труда
7.11	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	Март	Кураторы учебных групп, тьютор, зав. практикой, социально-психологическая служба, зав. отделением	Проведение классных часов во всех учебных группах		Протокол, Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 4, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание финансовая грамотность психология общения, эффективное поведение на рынке труда
7.12	Предметные недели, посвященные	в течение	Зам. дир. по Р и	Проведение не		Протокол,	ЛР 5, ЛР	Учебные

	профессии, специальности	учебного года	ИД, зам.дир.по УПР, зав. практикой, преподаватели, мастера п/о, зав. отделением	менее 5 предметных недель за учебный год		Фотоотчет, информация на сайт	4, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13	дисциплины: обществознание, финансовая грамотность, история
7.13	Региональный и национальный чемпионат «Профессионалы (WorldSkills Russia)» Тульской области, «Абилимпикс»	По графику проведения чемпионатов	Администрация, кураторы учебных групп, тьютор, социально-психологическая служба, преподаватели, мастера п/о	Участие не менее 3 студентов Чемпионате по компетенциям кондитер, поварское дело, ресторанный сервис		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13	Учебные дисциплины: обществознание
<b>Модуль 8. Развитие интеллектуального потенциала</b> <b>Формируемые компетенции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;</li> <li>– использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</li> </ul>								

культурного контекста. <b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11.								
8.1	Предметные недели, посвященные различным научным областям	в течение учебного года	Зам. дир. по УВР, Зав.библиотекой, педагог-организатор, преподаватели, зав. отделением	Проведение не менее 5 предметных недель за учебный год		информация на сайт	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 11	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
8.2	Проведение научно-практических конференций студентов	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Проведение не менее 3 научно-практических конференций среди студентов		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,

8.3	Участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 4 студентов в научно-исследовательских конкурсах, акциях		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
8.4	Участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, зам.дир. по УР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор	Участие не менее 4 студентов научно-исследовательской направленности		Положение, фотоотчет, протокол, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8	Учебные дисциплины: история, обществознание русский, литература, иностранный язык, география, биология, химия,
<b>Модуль 9. Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации</b> <b>Формируемые компетенции:</b> – планировать и реализовывать собственное профессиональное и								

	<p>личностное развитие;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>– содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</li> </ul> <p><b>Формируемые личностные результаты:</b> ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11.</p>							
9.1	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Ресурсным центром по развитию добровольчества (волонтерства) в Тульской области»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание



9.2	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодежным многопрофильным центром «Родина»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Молодежным многопрофильным центром «Родина»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.3	Совместная организация мероприятий и мастер-классов с Государственным учреждением Тульской области «Региональный центр «Развитие»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-организатор, зав. отделением	Совместная организация не менее 4 мероприятий и мастер-классов с Государственным учреждением Тульской области «Региональный центр «Развитие»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.4	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Центром неформального образования и психологической помощи молодёжи «Шанс»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 10 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Центром		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание

				неформального образования и психологической помощи молодежи «Шанс»				
9.5	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 3 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «Волонтерским центром «Культурная помощь»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание
9.6	Участие в мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «МолодёжкаОНФ - Тульская область»	В соответствии с графиком проведения	Зам. дир. по УВР, кураторы учебных групп, тьютор, педагог-психолог, зав. отделением	Участие не менее чем в 5 мероприятиях, конкурсах, форумах, организованных «МолодёжкаОНФ - Тульская область»		Фотоотчет, информация на сайт	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11	Учебные дисциплины: обществознание

**Авторская дифференцированная анкета  
«Самооценка социально-психологических особенностей»<sup>13</sup>**

Фамилия, имя, номер группы \_\_\_\_\_

Дата опроса \_\_\_\_\_

**Блок 1 «Об организации»**

- 1. Как вы оцените уровень организации культурных, творческих, информационных и спортивных мероприятий на уровне Колледжа на данный момент?**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- 2. Как вы оцените степень отзывчивости со стороны преподавателей и специалистов (психолог, социальный педагог, медсестра) на Ваши вопросы (по учебе, практике, личным вопросам) на данный момент?**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

- 3. Насколько понятным было разъяснение правил поведения в Колледже, навигации по учреждению, работы отдельных специалистов (библиотеки, кабинета социального работника, психолога и т.д.)?**

- А) Понятно (мне все разъяснили и подробно ответили на интересующие вопросы)  
Б) Не совсем понятно (некоторые мои вопросы остались без ответа)  
В) Непонятно (я ничего не понял и не нашел человека, который смог бы мне помочь)

**Блок 2 «Активность, общественная деятельность»**

- 1. Хотели бы Вы стать участником волонтерского отряда при Колледже?**

- А) Да  
Б) Нет

- 2. В каких видах конкурсов, соревнований вам хотелось бы поучаствовать на базе Колледжа?**

- А) Спортивные индивидуальные

<sup>13</sup> В рамках реализации Программы социализации и воспитания ТТПП. Выдается первично, в начале учебного года (для оценки исходных данных).

- Б) Творческие индивидуальные
- В) Спортивные командные
- Г) Творческие совместные (с группой)

**3. Готовы ли Вы стать активом группы или Колледжа?**

- А) Готов/ва быть старостой
- Б) Готов/ва активно участвовать в общественной деятельности (конкурсы, выступления)
- В) Готов/ва помогать в организации мероприятий
- Г) Не готов/ва к активному участию

**Блок 3 «Личностное развитие и профессиональные навыки»**

**1. По какой причине Вы пришли обучаться в «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»:**

- А) По желанию (хочу развиваться в выбранной профессии).
- Б) По требованию родителей.
- В) Другое \_\_\_\_\_

(обучение рядом с домом, бесплатное обучение, отсутствие выбора в других учебных заведениях)

**2. Какие навыки по профессии Вы хотели бы развивать у себя сейчас?**

- А) Умение организовывать работу
- Б) Правильное взаимодействие с коллективом
- В) Узнать особенности успешной карьеры

**3. Какое направление в обучение Вам кажется наиболее интересным?**

- А) Теоретическое обучение (лекции, семинары)
- Б) Лабораторные работы (обучение основам профессии на базе Колледжа)
- В) Учебная, производственная практика (освоение профессии на предприятии)

**4. Какие личные задачи у Вас есть на этот год?**

- А) Развиваться как личность (чтение книг, развитие познавательной сферы, навыков эффективной личности)
- Б) Больше познавать профессию (освоить новые профессиональные навыки)
- В) Больше участвовать в общественной деятельности (на базе Колледжа, в волонтерских организациях и т.д.)
- Г) Найди больше друзей, больше общаться

**5. Чего больше всего хочется в отношениях с окружающими?**

- А) Найти одного настоящего друга
- Б) Общаться с большим количеством людей и не ограничивать круг контактов
- В) Научиться решать конфликты
- Г) Стать лидеров группы (команды)



Приложение 3 к рабочей  
программе воспитания по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

**Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах  
общеобразовательного цикла образовательной программы**

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты														
	1) Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	2) Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством ответственности за благо Отечества, его защите	3) Готовность к служению Отечеству, его защите	4) Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания	5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной	6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их	7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-	8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	9) Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к	10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях	12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей.	13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной	14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и	15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного
ОДБ.1 Русский язык	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+		
ОДБ.2 Литература	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОДБ.3 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОДБ.4 Математика				+	+	+	+	+	+	+			+		
ОДБ.5 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОДБ.6 Физическая культура			+	+	+		+		+	+	+	+	+		
ОДБ.7 Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+
ОДБ.8 Астрономия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	
ОДП.02 Химия	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	
ОДП.03 Биология				+	+		+		+	+	+			+	
ПОО.06 Физика				+	+		+		+	+	+			+	
ПОО.04 География/ Природа и экология родного края				+	+		+		+	+	+			+	
ПОО.05 Обществознание (вкл. экономику и право)		+		+	+		+		+	+	+			+	+
ПОО.06 Основы финансовой грамотности/ Основы предпринимательства	+	+			+		+		+	+	+	+	+		+
ПОО.07 Родная литература (русская)	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+		+

Приложение 4 к рабочей  
программе воспитания по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

**Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях  
образовательной программы**

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты										
	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. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОДБ.1 Русский язык	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОДБ.2 Литература	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОДБ.3 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+				+	+
ОДБ.4 Математика	+	+	+	+			+				
ОДБ.5 История				+				+			
ОДБ.6 Физическая культура	+	+	+	+		+			+		
ОДБ.7 Основы безопасности жизнедеятельности	+	+		+	+	+	+			+	
ОДБ.8 Астрономия	+	+	+	+	+		+	+			
ОДП.02 Химия	+	+	+	+	+		+	+		+	
ОДП.03 Биология	+	+	+	+	+		+			+	
ПОО.06 Физика	+	+	+	+	+		+	+			
ПОО.04 География/ Природа и экология родного края		+	+	+	+		+			+	+
ПОО.05 Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+	+	+	+			+	+	
ПОО.06 Основы финансовой грамотности/ Основы предпринимательства	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ПОО.07 Родная литература (русская)	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		+	+	+	+				+	+	
ОП.9 Художественное рисование и лепка (вариативная часть)			+	+	+						
ОП.13 Основы рационального питания/ Основы диетического и лечебно-	+			+				+	+		

профилактического питания											
МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+			+		
МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+			+		
УП.1.01 Учебная практика	+	+	+	+	+	+			+		+
ПМ.01.ЭК Квалификационный экзамен	+		+		+					+	

Приложение 5 к рабочей  
программе воспитания по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

**План-проект аналитического отчета по факту реализации  
рабочей программы воспитания за 20\_\_ - 20\_\_ учебный год.<sup>14</sup>**

Данный **аналитический отчет** по факту реализации рабочей программы (далее Программы) воспитания **является включенным компонентом формы аттестации Программы.**

Аналитический отчет рекомендовано выстраивать по следующей структуре:

---

<sup>14</sup> В настоящий момент, в первый год реализации программы представлен план отчета, в рамках которого будут отражены формы аттестации и ее итоги.



1. Вводная часть отчета. Предполагает наличие описательной части с данными об учреждении и контингенте, основными модулями и сроками реализации Программы.

2. Аналитическая часть (основная), которая предполагает наличие следующих компонентов:

<b>№ п/п</b>	<b>Структурный компонент аналитической части<sup>15</sup></b>	<b>Предполагаемый результат в описании</b>
1.	Методы анализа	Педагогическое наблюдение.
2.	Методики для анализа	Авторская дифференцированная анкета «Самооценки социально-психологических особенностей».
3.	Критерии анализа	Динамика личностного развития обучающихся, наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

4. Итоговая часть. В данном разделе целесообразно представить рекомендации по формированию работы в рамках Программы на ближайший учебный год, исходя из основных зон доработок.

Критерии построения итоговой части:

- наличие рекомендаций по каждому модулю Программы с определением перспективных оптимальных мероприятий, способствующих развитию конкретных компетенций;

- таблица основных зон доработок по каждой учебной группе (на основании отчета классного руководителя)<sup>16</sup>;

- выписка из аналитического отчета педагога-психолога по результатам реализации авторской дифференцированной анкеты «Самооценки социально-психологических особенностей», его рекомендательной части;

- краткие рекомендации преподавателям и специалистам ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса» в рамках реализации Программы;

- итоговый вывод.

Дополнительно каждая из частей аналитического отчета может

<sup>15</sup> Возможные шкалы и компоненты оценки представлены в Приложении 1 к плану

<sup>16</sup> Образец таблицы в Приложении 2 к плану

содержать числовые таблицы, диаграммы, гистограммы и другие элементы, позволяющие провести сравнительный анализ.

Приложение 1 к календарному плану.

**Возможные компоненты оценки педагогического наблюдения, как аналитического метода.**

**1. Оценка мотивации к деятельности у обучающегося (от 1 до 5 баллов)<sup>17</sup>:**

---

<sup>17</sup> Возможно оценка каждого обучающегося персонально, оценка мотивации группы в среднем. Сравнительный анализ нескольких преподавателей по одному обучающемуся и группе в целом. **Дополнительно!** Данные критерии можно использовать не только в рамках анализа учебной деятельности (также творческой, спортивной, волонтерской, общественной).

<b>Балл</b>	<b>Показатели</b>
1, 2 б.	Сниженная мотивация (обучающийся отказывается выполнять задания по учебной программе, не выполняет дополнительные задания, отказывается отвечать на уроках (защищать выполненную им работу))
3 б.	Средний уровень развития мотивационной сферы (старается усваивать основной материал, может испытывать трудности при решении учебных задач, дополнительными заданиями не интересуется)
4 б.	Мотивационная сфера развита (обучающийся без затруднений выполняет задания по программе, готов к выполнению дополнительных заданий)
5 б.	Мотивационная сфера высоко развита (обучающийся без затруднений выполняет задания по программе, готов к выполнению дополнительных заданий, является инициатором в учебном процессе)

2. **Шкалы для анализа персональных компонентов** (в данном случае педагог может выбирать критерии оценки: успеваемость (в том числе оценка по предмету), креативность, участие в конкурсах, в организации дополнительных мероприятий для группы или колледжа.

**Критерии оценки по авторской дифференцированной анкете «Самооценки социально-психологических особенностей»:**

- оценка организации процесса обучения и досуговых мероприятий на базе колледжа;
- уровень личного комфорта студентов от взаимодействия с преподавателями и специалистами колледжа;
- потребность участия студентов в досуговой деятельности;
- мотивация к обучению;

- актуальные потребности профессионального обучения и личностно-социального развития.

**Возможные компоненты оценки динамики личностного развития обучающихся, наличия в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.**

№ п/п	Наименование мероприятий	Влиянию каких качеств у обучающихся поспособствовало	Возможные зоны доработки
	<i>В данном случае указывается перечень мероприятий из календарного плана Программы, которые возможно объединить по критерию «Влияние на формирование конкретных качеств»</i>	<i>В данном разделе целесообразно отметить (на основании рефлексии обучающихся<sup>18)</sup> те качества, которые получили качественное развитие в ходе или после реализации мероприятия</i>	<i>Здесь стоит указать (на основании рефлексии обучающихся<sup>19)</sup> те качества, которые обучающиеся отмечают развивать у себя в перспективе.</i>

## Приложение 2 к календарному плану

### Таблица основных зон доработок по каждой учебной группе<sup>20</sup>.

<sup>18</sup> Возможно проведение краткой рефлексии после каждого мероприятия

<sup>19</sup> Возможно проведение краткой рефлексии после каждого мероприятия

<sup>20</sup> Формируется классным руководителем на основании бесед и включенного наблюдения в отношении обучающихся.

**Дополнительно!** Может формироваться специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом, педагогами дополнительного образования).

<b>№ п/п</b>	<b>Направление для оценки группы</b>	<b>Кратко о развитии в данном направлении и перспективах дальнейшей работы</b>
1.	Дисциплинарный аспект	<i>Возможно, провести анализ конфликтных ситуаций (ситуаций нарушения дисциплины) и ранжировать их, например:</i> 1. Со сверстниками 2. С преподавателями 3. С техническим персоналом <i>Анализ основного компонента конфликта:</i> 1. Учебная деятельность 2. Несоблюдение правил поведения в техникуме 3. Социально-бытовые аспекты <i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i>
4.	Дополнительное образование (участие в кружковой деятельности)	<i>Процентное соотношение всей группы по участию в кружковой деятельности.</i> <i>Краткие рекомендации по оптимизации и вовлечению обучающихся в сферу дополнительного образования.</i>
5.	Спортивная, творческая, волонтерская активность	<i>Возможно отразить процентное соотношение участия в различных видах активности, провести анализ по гендерному принципу (участие юношей и девушек), причины указанных показателей.</i> <i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i>
6.	Развитие практических профессиональных навыков (на базе данных от преподавателей, мастеров практики)	<i>Указать основные качества, по мнению преподавателей, мастеров практики, требующих дальнейшего развития.</i> <i>Краткие рекомендации по оптимизации.</i>

Приложение 6 к рабочей программе воспитания

Тематика занятий «Разговоры о важном»

Дата	Тема занятия
05.09.2022	День знаний – Россия страна возможностей (презентация проектов, программ и акций платформы «Россия – страна возможностей»)
12.09.2022	Наша страна – Россия (работа с текстами, беседа, интерактивное задание)
19.09.2022	165-летие со дня рождения К.Э. Циолковского (разговор и викторина)

26.09.2022	День пожилого человека (работа с текстами, интеллектуальная игра, творческая мастерская)
03.10.2022	День учителя/Могу ли я научить других (наставничество)
10.10.2022	День отца/ Отчество – от слова отец
17.10.2022	День музыки/ Что мы музыкой зовем?
24.10.2022	Региональная тематика/ Счастлив тот,кто счастлив у себя дома
31.10.2022	День народного единства/ Мы едины. мы одна страна! (работа с интерактивной картой)
14.11.2022	Мы разные, мы вместе/ Многообразие языков и культур народов России (работа с интерактивной картой)
21.11.2022	День матери/ Материнский подвиг
28.11.2022	Символы России (Гимн, герб)/Государственные символы России: история и современность
05.12.2022	День добровольца/ Жить- значит действовать. по одиночке или вместе
12.12.2022	День Героев Отечества/ «Память – основа совести и нравственности» (Д. Лихачев)
19.12.2022	День Конституции/ «Позврослеть – это значит, чувствовать ответственность за других» (Г.Купер)
26.12.2022	Рождество/Светлый праздник Рождества (Всероссийский онлайн-урок с федеральными спикерами)
09.01.2023	Семейные праздники и мечты/ Полет мечты
16.01.2023	Цифровая безопасность/ Кибербезопасность: основы
23.01.2023	День снятия блокады Ленинграда/ «Ты выжил, город на Неве...»
30.01.2023	160 лет со дня рождения К.С. Станиславского (Великие люди России )/ С чего начинается театр? (федеральный урок)
06.02.2023	День российской науки/Ценность научного познания
13.02.2023	Россия и мир/ Россия в мире (видео-уроки от ИРИ)
20.02.2023	День защитника Отечества (День Армии)/ «Признательность доказывается делом» (О. Бальзак)
27.02.2023	Забота о каждом/ Нет ничего невозможного
06.03.2023	Международный день/ Букет от коллег
13.03.2023	110 лет советского писателя и поэта, автора слов гимнов РФ и СССР С.В. Михалкова/ Гимн России (работа с газетными публикациями,интернет-публикациями)
20.03.2023	День воссоединения Крыма с Россией/ Крым на карте России (работа с интерактивной картой)
27.03.2023	Всемирный день театра/ «Искусство – это не что, а как» (А. Солженицын)
03.04.2023	День космонавтики. Мы первые/Как войти в историю? (ко дню космонавтики)
10.04.2023	Память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками/Есть такие вещи, которые нельзя простить?
17.04.2023	День земли/Экологично VS вредно
24.04.2023	День труда/ «Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и день, и всю жизнь» (А. Солженицын)
04.05.2023	День Победы. Бессмертный полк/ «Словом можно убить, словом можно спасти, словом можно полки за собой повести..)
15.05.2023	День детских общественных организаций/ О важности социально-общественной активности

22.05.2023	Про счастье/ «Счастлив не тот, кто имеет все самое лучшее, а тот, кто извлекает все лучшее из того, что имеет» (Конфуций)
------------	---

Приложение 7 к рабочей  
программе воспитания

Тематика занятий «Россия- Моя история»

Дата	Тема занятия




**к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 «Повар кондитер»**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>455</b>
1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО (реквизиты приказа утверждения ФГОС): .....	455
1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:.....	455
1.3. Разработка и утверждение ГИА.....	456
<b>2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>456</b>
2.1. Область применения .....	456
2.2. Требования к результатам освоения программы: .....	457
2.3. Цели и задачи ГИА.....	459
<b>3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>459</b>
3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО (для лиц, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09.Повар, кондитер):.....	459
3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА.....	459
3.4 Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена .....	460
<b>4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>461</b>
4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ .....	461
<b>5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....</b>	<b>464</b>

5.1. Критерии оценки демонстрационного экзамена .....	464
6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	465
7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ .....	467
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	470

## **1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО (реквизиты приказа утверждения ФГОС):**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09.Повар, кондитер, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09.Повар, кондитер, приказ № 1569 от 09.12.2016г.)

### **1.2. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09.Повар, кондитер, приказ № 1569 от 09.12.2016г.

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. N 37 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой

аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 года № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»

6. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования № 264 от 01.09.2022.

7. Комплект оценочной документации компетенции Поварское и кондитерское дело

8. Положение ГПОУ ТО «ТКПТС» О выпускной квалификационной работе выпускника, освоившего программу подготовки специалистов среднего звена в ГПОУ ТО «ТКПТС» № 217/1 от 01.12.2017.

### **1.3. Разработка и утверждение ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (далее - Программа ГИА) разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией сервисных дисциплин. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и утверждается директором колледжа

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Область применения**

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся по профессии 43.01.09.Повар, кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

## 2.2. Требования к результатам освоения программы:

<i>Вид деятельности</i>	Результат обучения	
	Код	Наименование
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ВД 01.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>ВД 02.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ВД 03.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных</b>	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного

<b>блюды, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>		ассортимента
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ВД 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни</b>	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ПК 6.1	Осуществлять подготовку рабочего места, подбирать оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд национальной кухни
	ПК 6.2	Осуществлять приготовление блюд национальной кухни
	ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление кондитерских и шоколадных изделий национальной кухни

	ПК 6.4	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности
--	--------	---

### **2.3. Цели и задачи ГИА**

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09.Повар, кондитер, соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

## **3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **3.1. Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО (для лиц, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09.Повар, кондитер):**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

### **3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика),

отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося.

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет: 2 недели.

#### **3.4 Описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена**

К демонстрационному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена. Колледж самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии).

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.



Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется колледжем.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа обучающихся непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

##### **4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ**

Местом проведения демонстрационного экзамена является центр демонстрационного экзамена ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Центр проведения демонстрационного экзамена имеет 8 рабочих мест, оснащенных по инфраструктурному листу.

##### **Перечень оборудования**

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих

		поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,
8	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 материал металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл
10	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
11	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
12	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
13	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
14	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная,камерная.
15	Ноутбук или стационарный компьютер	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система
16	МФУ	Формат А4 лазерный/черно белый

#### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99мм, 150мм, 208 мм.

3	Лопатка силиконовая ( 2 шт на одного студента)	Материал пищевой силикон
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл
5	Терка	4 грани, материал металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.
8	Сковорода ( 2 шт на одного студента)	с антипригарным покрытием, Диаметр 24см
9	Сотейник ( 2 шт на одного студента)	Объемом 0,8л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см
15	Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
16	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые (5 шт на одного студента)	Пищевая сталь

#### **Перечень расходных материалов**

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60 л
6	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл, 500мл
7	Плётка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета

9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 5.1. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Выставление оценок на демонстрационном экзамене осуществляется двумя основными способами: измерение или начисление баллов и судейство. Для обоих типов выставления оценок гарантией качества и прозрачности является использование четких параметров оценивания каждого Критерия.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставаются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица № 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Колледж в праве разработать иную методику перевода или дополнить предложенную, в том числе на основе дифференцированной системы перевода

результатов демонстрационного экзамена в оценки с учетом специфики компетенций и уровней сложности комплектов оценочной документации, разработанной союзом. Применяемая методика закрепляется локальными актами образовательной организации.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающихся академической задолженности.

## **6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной

экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных особенностей по согласованию с главным экспертом может быть предусмотрено:

- возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания;
- оборудование рабочих мест специальными приспособлениями;
- перечень оборудования может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов;
- привлечение ассистентов или волонтеров для сопровождения;
- наличие специального графика выполнения задания и др.

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной



документации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ГПОУ ТО «ТКПТС» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1.**

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

КОД 43.01.09- демонстрационного экзамена

**Продолжительности ДЭ** зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

**Таблица № 2**

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ</b>
ПА	-	Инвариантная часть	<b>1ч. 30 мин.</b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>3 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 30 мин.</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>не более 4 ч. 30 мин.</b>

Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 2 к образцу задания.

### **Инструкция по технике безопасности**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

### **Инструкция:**

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в

соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования осязаемого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

**Дополнительный профессиональный блок  
по запросу работодателя  
ООО «Ресторатор-71»**  
*наименование организации-работодателя*

**ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»**  
*наименование образовательной организации*

2023 г.

**Содержание**

<b>Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....</b>	
<b>Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока .....</b>	
<b>Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока .....</b>	
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-П.

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

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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

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

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни ВД 06
<b>ПС 33.011 Повар</b>		
<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4
<b>ПС 33.010 Кондитер</b>		
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4	ПК 6.3 ПК 6.4

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



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

<b>Корпоративные компетенции</b>	<b>Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции</b>			<b>Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО</b>
	<b>Уровень ограниченной компетенции</b>	<b>Уровень базовый</b>	<b>Уровень мастерства</b>	
Планировать и реализовывать достижения команды в рамках национального гастрономического рейтинга. КК.01	-	-	+	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</b>
Системное мышление/Анализ информации и выработка решений КК. 02	-	+	-	<b>ОК 02, ОК 07, ОК 09</b>
Построение отношений/эффективная коммуникация КК. 03	-	+	-	<b>ОК 04, ОК 05, ОК 06</b>
Владение основами цифровых технологий КК. 04	-	+	-	<b>ОК 02</b>
Проявление экологического мышления КК. 05	-	-	+	<b>ОК 07</b>

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

**Характеристика корпоративных компетенций**

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК. 01 Планировать и реализовывать достижения команды в рамках национального гастрономического рейтинга	Использование современного технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; применение и внедрение в меню современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с ТК 174 «Продукция и услуги общественного питания». Демонстрация профессиональных навыков на конкурсах профессионального мастерства. Продвижение предприятия в рамках национального гастрономического рейтинга с целью развития регионального гастрономического туризма.
КК. 02. Системное мышление/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. 03. 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.
КК. 04. Владение основами цифровых технологий	Эффективно работает с цифровыми и информационными технологиями. Быстро адаптируется к изменениям в цифровой среде. Владеет практическими навыками настраивания программ под выбранные человеком задачи.
КК. 05. Проявление экологического мышления	Бережливо относится к природным ресурсам, эффективно применяет технологии энергосбережения (зелёные технологии).

**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>	Уровень мастерства
<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>	Уровень базовый
<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>	Уровень ограниченной компетентности

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

### 2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	ПК 6.1 Осуществлять подготовку рабочего места, подбирать оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд национальной кухни		<b>Навыки:</b>
		Н.6.1.01	Подготовки, уборки рабочего места
		Н.6.1.02	Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.6.1.03	Подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Н.6.1.04	Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд национальной кухни

			<b>Умения:</b>
		У.6.1.01	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.6.1.02	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У.6.1.03	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд национальной кухни
		У.6.1.04	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд национальной кухни
			<b>Знания:</b>
		З.6.1.01	Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
		З.6.1.02	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд национальной кухни, правила ухода за ними
		З.6.1.03	Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд национальной кухни
		З.6.1.04	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд национальной кухни
		З.6.1.05	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд национальной кухни, при их тепловой обработке
		З.6.1.06	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		З.6.1.07	Процессы и режимы приготовления блюд национальной кухни
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление блюд национальной кухни		<b>Навыки:</b>
		Н.6.2.01	Подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд национальной кухни
		Н.6.2.02	Подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд национальной кухни
		Н.6.2.03	Приготовление и оформление блюд национальной кухни
		Н.6.2.04	Комбинирование различных способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными

			ингредиентами для создания гармоничных блюд национальной кухни
			<b>Умения:</b>
		У.6.2.01	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд национальной кухни
		У.6.2.02	Готовить национальные блюда по технологическим картам, рецептам
		У.6.2.03	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд национальной кухни
		У.6.2.04	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд национальной кухни
			<b>Знания:</b>
		3.6.2.01	Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания
		3.6.2.02	Рецептуры и современных технологий приготовления блюд национальной кухни
		3.6.2.03	Технологий в молекулярной кухне
		3.6.2.04	Норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд национальной кухни, правила учета и выдачи продуктов
		3.6.2.05	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд национальной кухни, технические характеристики и условия его эксплуатации
		3.6.2.06	Принципы и приемы презентации блюд национальной кухни потребителям
		3.6.2.07	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
			<b>Навыки:</b>
		Н.6.2.01	Подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		Н.6.2.02	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
		Н.6.2.03	Презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
			<b>Умения:</b>
		У.6.2.01	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		У.6.2.02	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукции
		У.6.2.03	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление кондитерских и шоколадных изделий национальной кухни		

			ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
		У.6.2.04	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
		У.6.2.05	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У.6.2.06	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь
		У.6.2.07	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
		У.6.2.08	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
			<b>Знания:</b>
		3.6.2.01	Нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания
		3.6.2.02	Рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
		3.6.2.03	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
		3.6.2.04	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
		3.6.2.05	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
		3.6.2.06	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			<b>Навыки:</b>
	ПК 6.4. Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Н 6.4.01	Владения программным обеспечением, в том числе специализированным на предприятиях общественного питания
			<b>Умения:</b>
		У 6.4.01	Составлять калькуляционные карты с применением программного обеспечения

		У 6.4.02	Составлять плана-меню с применением программного обеспечения
		У6.4.03	Составлять технико-технологические карты на фирменные блюда и кулинарные изделия с применением программного обеспечения
			<b>Знания:</b>
		З 6.4.01	Цифровых технологий, применяемых на предприятиях общественного питания

### Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор - 71»</b>	<b>170</b>	116	4
ПМ.00	<b>Профессиональный цикл</b>	170	116	4
<b>ПМ.06</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	170	116	4
МДК 06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни	92	62	4
МДК 06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности <b>(Цифровой модуль)</b>	36	18	4
ПП.06	Производственная практика	36	36	4
ПА	Промежуточная аттестация	6	х	4
<b>Итого:</b>		<b>1702</b>	<b>116</b>	<b>4</b>

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

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



№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Ознакомление с базой предприятия, составление характеристики предприятия. Изучение документов предприятия. Ознакомление с цехами предприятия, оборудованием, рабочими местами.	ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	36	7	Учебные мастерские, цех предприятия	
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей, рыбы, мяса, птицы, морепродуктов.						
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации прозрачных, заправочных супов национальной кухни						
4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных, рыбных, мясных, из птицы горячих блюд национальной кухни						
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов национальной кухни						

6.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тартов, пирожных, изделий из шоколада национальной кухни						
----	--	--	--	--	--	--	--

### **3.3. Рабочая программа профессионального модуля**

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля (в том числе цифрового)**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить дополнительный вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе для цифровой экономики:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**Сопоставление общих компетенций с базовыми компетенциями  
для цифровой экономики**

Код ОК	Базовые компетенции для цифровой экономики	Показатели цифровых компетенций
<b>ОК 12</b>	Креативное мышление в цифровой среде	умение генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов
		навыки анализа и систематизации информации, получаемой в том числе в цифровой образовательной среде
		умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды
		навыки генерировать новые нетиповые идеи
		умение мыслить нестандартно, обосновывать принимаемые инновационные решения
<b>ОК 13</b>	Управление информацией и данными	навыки общей цифровой грамотности; навыки безопасного поведения в цифровой среде, защита личных данных и конфиденциальности, анализ и оценка угрозы и рисков информационной безопасности, осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности
<b>ОК 14</b>	Саморазвитие в условиях неопределенности	способность к саморазвитию в информационной среде
		способность человека ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций
<b>ОК 15</b>	Коммуникация и кооперация в цифровой	взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальной самопрезентацией)

	среде	умение соблюдать правила информационной безопасности
		навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде
		участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий
		умение поддерживать публичный дискурс, осуществлять сотрудничество через цифровые технологии

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни</b>
<b>ПК 6.1</b>	Осуществлять подготовку рабочего места, подбирать оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд национальной кухни
<b>ПК 6.2</b>	Осуществлять приготовление блюд национальной кухни
<b>ПК 6.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление кондитерских и шоколадных изделий национальной кухни
<b>ПК 6.4</b>	Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

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

Владеть навыками	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01	подготовки, уборки рабочего места; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организации технологического процесса приготовления блюд национальной кухни; контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований производства к оборудованию, производственному персоналу, к упаковке, транспортированию, хранению, реализации национальных блюд разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд национальной кухни; владения программным обеспечением, в том числе специализированным
Уметь	У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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,	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного

	У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03	обеспечения; готовить и оформлять ассортимент блюд национальной кухни; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения; составлять калькуляционные карты с применением программного обеспечения; составлять планы меню с применением программного обеспечения; составлять технико-технологические карты на фирменные блюда и кулинарные изделия с применением программного обеспечения
Знать	3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01	классификацию блюд национальной кухни; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования 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; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; технологический процесс приготовления национальных блюд; цифровые технологии, применяемые на предприятиях общественного питания

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

Всего часов- 158,

в том числе в форме практической подготовки -116.

Из них на освоение МДК 06.01 – 86,

МДК 06.02 -36,

практики, в том числе производственная – 36.

Промежуточная аттестация





	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	<i>X</i>							<i>X</i>
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>170</b>	<b>116</b>	<b>122</b>	<b>80</b>	<i>X</i>	<i>X</i>		<i>X</i>	<b>36</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<b>Раздел 1. Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни</b>		<b>92/62</b>		
<b>МДК 06.01 Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни</b>		<b>92/62</b>		
<b>Тема 1.1. Кухня народов Европы</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/18</b>		
	1.Итальянская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни.Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни.	2/0	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 У.6.3.01, У.6.3.02 У.6.3.03, У.6.3.04,
	2.Французская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни	2/0		
	3.Немецкая кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни	2/0		
	4.Английская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в	2/0		

	английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни.			У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.3.07, У.6.3.08, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18/18</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04
	Практическое занятие №1. Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни народов Европы	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04
	Лабораторная работа №1. Приготовление холодных и горячих закусок кухонь народов Европы.	4/4	ОК 05, ОК 06, ОК 07	Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04
	Лабораторная работа №2. Приготовление горячих блюд из птицы кухонь народов Европы.	4/4	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.4.01
	Лабораторная работа №3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для французских и итальянских десертов.	4/4		У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04
	Лабораторная работа №4. Приготовление изделий из шоколада французской кухни.	4/4		У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03

				3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
<b>Тема 1.2</b> <b>Арабская кухня</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/14</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07,
	1.Египетская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд египетской кухни. Продукты, используемые в египетской кухне. Технологический процесс приготовления блюд египетской кухни.	2/0		
	2.Кухня Сирии, Ливии, Ирака. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд арабской кухни.Продукты, используемые в арабской кухне. Технологический процесс приготовления блюд арабской кухни.	2/0		

				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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14/14</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04
	Практическое занятие №1. Составление технологических карт по приготовлению блюд египетской кухни.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04
	Лабораторная работа №1. Приготовление горячих закусок арабской, китайской, японской кухни.	6/6	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04
	Лабораторная работа №2. Приготовление национальных десертов стран арабской кухни.	6/6		У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03,

				3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
<b>Тема 1.3. Китайская и японские кухни</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
	1.Китайская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни. Продукты, используемые в китайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд китайской кухни.	2/0		
	2.Японская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд японской кухни. Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни. Правила чайной церемонии.	2/0		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12/12</b>	ПК 6.1, ПК 6.2,	Н.6.1.01, Н.6.1.02

	Практическое занятие №1. Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской и японской кухни.	2/2	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
	Лабораторная работа №1. Приготовление горячих блюд китайской и японских кухонь	6/6		
	Лабораторная работа №2. Приготовление десертов китайской и японской кухни.	4/4		
<b>Тема 1.4 Кухни народов СНГ</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/18</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02,
	1.Русская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни	2/0		
	2.Украинская кухня. Основные особенности. Ассортимент и	2/0		

характеристика блюд украинской кухни.Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни		ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
3.Белорусская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни.Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд белорусской кухни.	2/0		
4.Кавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская). Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд закавказской кухни.Продукты, используемые в закавказской кухне. Технологический процесс приготовления блюд закавказской кухни	2/0		
<b>В том числе практических занятий, лабораторных работ</b>	<b>18/18</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04
Практическое занятие №1 Составление технологических карт по приготовлению блюд стран СНГ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04
Лабораторная работа №1. Приготовление горячих закусок кухни стран СНГ.	6/6	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04
Лабораторная работа №2. Приготовление горячих блюд из рубленой птицы кухонь народов СНГ	4/4		



	Лабораторная работа №3 Приготовление десертов стран СНГ.	6/6		У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03, 3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов</b>	<b>Код ПК, ОК</b>	
<b>Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)</b>				
<b>МДК 06.02 Цифровые технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>36/ 18</b>		
<b>Тема 1. Цифровая трансформация</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>		
	1.Нормативно-правовое регулирование цифровой экономики в	2/0	ПК 6.1, ПК 6.2,	Н.6.4.01

<b>сферы общественного питания</b>	РФ.		ПК 6.3, ПК 6.4	У.6.4.01, У.6.4.02
	2.Экономические и социальные преимущества цифровой трансформации сферы общественного питания	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	У.6.4.03 3.6.4.01
	3.Индикаторы цифровой трансформации сферы общественного питания	2/0	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	
<b>Тема 2. Цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления данных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>		
	1.Виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства, применяемые в профессиональной деятельности	2/0	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	Н.6.4.01 У.6.4.01, У.6.4.02 У.6.4.03 3.6.4.01
	2.Креативное применение цифровых технологий в профессиональной деятельности	2/0	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	
	3.Цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах	2/0	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	
<b>Тема 3. <u>РАБОТА С ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ «ШЕФ ЭКСПЕРТ»</u></b>	<b>Содержание</b>	<b>24/18</b>		
	1.Характеристика цифровых технологий, применяемых на предприятиях общественного питания	2/0	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	Н.6.4.01 У.6.4.01, У.6.4.02
	2. Интеграция программы «Шеф Эксперт» с другими системами, такими как 1С:Предприятие.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	У.6.4.03 3.6.4.01
	3.Составление технико-технологических карт с применением программного обеспечения. Автоматическое формирование информационного листа	2/0	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>18/18</b>		

	Практическое занятие №1. Составление калькуляционных карт с применением программного обеспечения	2/2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.4.01 У.6.4.01, У.6.4.02 У.6.4.03 3.6.4.01
Практическое занятие №2. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда и кулинарные изделия с применением программного обеспечения	2/2			
Практическое занятие №3. Составление технологических карт на блюда, изготавливаемых в соответствии с официальными сборниками Рецептур	2/2			
Практическое занятие №4. Составление плана-меню и автоматическое формирование требования в кладовую на его основании	2/2			
Практическое занятие №5. Автоматический расчет массы полуфабриката и выхода готового блюда	2/2			
Практическое занятие №6. Автоматический расчет содержания белков, жиров, углеводов и калорийности блюда (с учетом потерь пищевых веществ) по справочным данным	2/2			
Практическое занятие №7. Составление плана-меню с применением программного обеспечения	2/2			
Практическое занятие №8. Составление информационного листа с применением программного обеспечения	2/2			
Практическое занятие №9. Цифровизация формирования комплекта документов по технологическим процессам и на готовую продукцию	2/2			
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b></p> <p>Определение задач работы, изучение литературных источников, проведение предпроектного исследования.</p> <p>Самостоятельное изучение тем:</p> <p>1. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики.</p>	*			

2. Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач.			
<b>Производственная практика раздела 1</b> <b>Виды работ:</b>	<b>36/36</b>		
1.Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Ознакомление с базой предприятия, составление характеристики предприятия. Изучение документов предприятия. Ознакомление с цехами предприятия, оборудованием, рабочими местами.	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.1.01, Н.6.1.02 Н.6.1.03, Н.6.1.04 Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04 Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.3.04 Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04 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.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03 3.6.1.01, 3.6.1.02, 3.6.1.03, 3.6.1.04, 3.6.1.05, 3.6.1.06, 3.6.1.07, 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, 3.6.3.01, 3.6.3.02, 3.6.3.03,
2.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок национальной кухни из овощей, рыбы, мяса, птицы, морепродуктов.	6		
3.Приготовление, оформление и подготовка к реализации прозрачных, заправочных супов национальной кухни	6		
4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощных,рыбных,мясных, из птицы горячих блюд национальной кухни	6		
5.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных,горячих сладких блюд, десертов национальной кухни	6		
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тартов, пирожных, изделий из шоколада национальной кухни	6		

			3.6.3.04, 3.6.3.05, 3.6.3.06, 3.6.4.01
<b>Всего</b>	<b>158/116</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Информатики», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя,

рабочие места обучающихся оборудованы компьютерами – 25 шт.,

с выходом в Интернет,

набор демонстрационного оборудования: переносной мультимедийный проектор BenQ MS524/5, Ноутбук eMachines EME 725.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная оборудованием:

рабочее место преподавателя;

место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат;

конвекционная печь или жарочный шкаф;

микроволновая печь;

расстоечный шкаф;

плита электрическая;

фритюрница;

электрогриль (жарочная поверхность);

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф шоковой заморозки;

льдогенератор; тестораскаточная машина;

планетарный миксер;

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

мясорубка;

овощерезка или процессор кухонный;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

миксер для коктейлей;

соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

машина для вакуумной упаковки;

кофемашина с капучинатором;

кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации);

набор инструментов для карвинга;

овоскоп;

нитраттестер;

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная оборудованием:

рабочее место преподавателя,

место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол,

стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные;

конвекционная печь;

микроволновая печь;

подовая печь (для пиццы);

расстоечный шкаф;

плита электрическая;

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф шоковой заморозки;

льдогенератор;

фризер;

тестораскаточная машина (настольная);

    планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);

    тестомесильная машина (настольная);

миксер (погружной);

мясорубка;

куттер или процессор кухонный;

соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

пресс для пиццы;

лампа для карамели;

аппарат для темперирования шоколада;

газовая горелка (для карамелизации);

термометр инфракрасный;

термометр со щупом;

овоскоп;

машина для вакуумной упаковки;

производственный стол с моечной ванной;

производственный стол с деревянным покрытием;

производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);

моечная ванна (двухсекционная);

стеллаж передвижной.

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

### **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.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.

Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

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

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

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

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.544с.

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки	
<p style="text-align: center;"><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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>	<p style="text-align: center;"><b>Текущий контроль:</b>                      экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических занятий/ лабораторных работ; заданий по производственной практике;                      заданий для самостоятельной работы</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ОК 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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>		<p style="text-align: center;"><b>Промежуточная аттестация:</b>                      экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю;</p>
<p style="text-align: center;"><b>ОК 03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;                      точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>		<p style="text-align: center;">экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</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>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); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Демонстрация знаний в области финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p>	
<p>ОК 12 Креативное мышление в цифровой среде</p>	<p>Способность выдвигать одну или несколько идей, относящихся к разным категориям; демонстрация нестандартного мышления в условиях профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Интерпретация</b> результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей профессии. Различные виды устного и письменного опроса; тестирование..</p>
<p>ОК 13 Управление информацией и данными</p>	<p>Демонстрация грамотного управления информацией и данными в условиях профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 14 Саморазвитие в условиях неопределенности</p>	<p>Проявление стрессоустойчивости в условиях неопределённости; способность постановки целей и задач для саморазвития, дополнительного обучения.</p>	
<p>ОК 15 Коммуникация и кооперация в цифровой среде</p>	<p>Демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию в цифровой среде; адекватность и толерантность общения в цифровой среде.</p>	
<p>ПК 6.1 Осуществлять подготовку рабочего места,подбирать оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд национальной кухни регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; правила организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции для блюд национальной кухни</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических занятий/ лабораторных работ; заданий по производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты</p>

		отчетов по производственной практике
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление блюд национальной кухни</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции для блюд национальной кухни:  выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд национальной кухни,.  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);  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  заданий для практических занятий/ лабораторных работ;  заданий по производственной практикам;  заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  выполнения заданий экзамена по модулю;  экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление кондитерских и шоколадных изделий национальной кухни</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских и шоколадных изделий национальной кухни:          выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ;          демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;          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);          гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          заданий для практических занятий/ лабораторных работ;          заданий по производственной практике;          заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения:          практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          выполнения заданий экзамена по модулю;          экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
---	---	---

<p>ПК 6.4</p> <p>Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности</p>	<p>Способность владения программным обеспечением, в том числе специализированным; правильность оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения; способность составления калькуляционных карт с применением программного обеспечения, составления технико-технологических карт на фирменные блюда и кулинарные изделия с применением программного обеспечения, плана-меню; способность произвести расчет массы полуфабриката и выхода готового блюда, расчет содержания белков, жиров, углеводов и калорийности блюда (с учетом потерь пищевых веществ), способность составления плана-меню с применением программного обеспечения; способность составления информационного листа с применением программного обеспечения; владение знаниями по формированию комплекта документов по технологическим процессам и на готовую продукцию</p>	<p><b>Текущий и итоговый</b></p> <p>контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамена.</p>
--	---	---