



Министерство образования и науки Республики Дагестан
ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист поварского и кондитерского дела

Одобрено на *заседании педагогического совета:*

протокол № 8 от 28.06.2024 г.

Приказ № 89/П от 28.06.2024 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ РД «ИПК»

_____ /  / Гаджиалиева Р.Х.
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
Ресторан доставки «Токио»

_____ /  / Арсланов Д.А.
подпись

2024 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)**Согласовано с предприятием-работодателем**Кафе «Фламинго» _____ /  / Исаева А.К.**Согласовано с предприятием-работодателем**Кондитерский дом «Цветок невесты» _____ /  / Ахмедханова И.М.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	4
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	57
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	65
5.1. Учебный план	65
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	68
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	69
5.4. Календарный учебный график	70
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	72
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	72
5.7. Практическая подготовка	72
5.8. Государственная итоговая аттестация	73
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	73
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	73
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	73
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	74
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	74

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования..

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– *иные локальные и нормативные документы ГАОУ ВО «ДГУНХ».*

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>Туризм и сфера услуг</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<p><i>33.011 Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г. , регистрационный N 68148)</i></p> <p><i>33.010 Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)</i></p> <p><i>33.014 Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)</i></p> <p><i>33.013 Профессиональный стандарт "Официант, бармен", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 61846)</i></p>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Не требуются</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Специалист поварского и кондитерского дела</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации		
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе ООО	<i>3 года 10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	<i>5940</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>3 года 10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>5940</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2765	1115
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	459	67
Естественно-научный	188	32
общепрофессиональный цикл	791	117
профессиональный цикл	1312	899

в т.ч. практика: - учебная - производственная	648 - 396 - 252	648 - 396 - 252
Вариативная часть образовательной программы	1339	502
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	709	243
Товароведение продовольственных товаров	89	16
Технология приготовления блюд зарубежной кухни	104	24
Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	105	33
<i>ПМц. Цифровые технологии в профессиональной деятельности</i>	108	82
<i>ПМд. Организация обслуживания в организациях питания</i>	303	104
ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена	216	
Всего	4464	1566

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

область ПД по ФГОС СПО

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Профессиональный стандарт "Повар"	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.014 Профессиональный стандарт "Пекарь"	приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
3	33.010 Профессиональный стандарт "Кондитер"	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

		сентября 2015 г. N 597н		кондитерской и шоколадной продукции
4	33.013 Профессиональный стандарт "Официант, бармен"	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>
<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>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</i>	<i>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	<i>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
<i>Освоение профессии Пекарь</i>	
<i>Освоение профессии Кондитер</i>	

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для 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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

	социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые

	государственном и иностранном языках.	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения:
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

		<p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p>

		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

		<p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p>

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
Знания:		
процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;		

		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>
	ПК 2.3.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p>

		<p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
<p>Знания:</p>		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>

		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p>
--	--	--

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	--	--

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>

потребителей, видов и форм обслуживания		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	ПК 3.2.	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p>

		<p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>

и форм обслуживания		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
Знания:		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p>

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p>

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>Навыки:</p>
--	--	---

	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p>
--	--	---

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p>

	<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>

		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>

		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	ПК 4.4.	Навыки:

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
	<p>Знания:</p>
<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p>

		<p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
ВД. 5.		ПК 5.1.

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>

		<p>производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p>

		<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	---

		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>

		<p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p>
---	--

		<p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>

		<p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания:</p>

		<p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания:</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p>

		<p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности</p>	<p>Навыки: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения:</p>

	подчиненного персонала	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>
		<p>Знания:</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>

		<p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	--

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессиональн ого стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Вариативная	ВД 01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	<p><i>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i></p> <p><i>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</i></p> <p><i>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с</i></p>	33.011 Профессиональн ый стандарт "Повар"	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работ

		<i>инструкциями и регламентами</i>			
		<i>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>			
		<i>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК</i>			V/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.</i>			
		<i>4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
		<i>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		V Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	V/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		<i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			V/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		<i>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>			

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13								
<i>ООД. 00</i>	<i>Общеобразовательные дисциплины</i>		1476		1380			24	72	1476		612	864						
<i>ООД. 01</i>	Русский язык	ДЗ/Э	72		63				9	72		32	40						
<i>ООД. 02</i>	Литература	ДЗ	108		108					108		32	76						
<i>ООД. 03</i>	История	ДЗ	136		136					136		64	72						
<i>ООД. 04</i>	Обществознание	ДЗ	72		72					72		32	40						
<i>ООД. 05</i>	География	ДЗ	72							72		32	40						
<i>ООД. 06</i>	Иностранный язык	Э	144		123				21	144		76	68						
<i>ООД. 07</i>	Математика	ДЗ	232		232					232		96	136						
<i>ООД. 08</i>	Информатика	Э	144		123				21	144		76	68						
<i>ООД. 09</i>	Физическая культура	З	72		72					72		32	40						
<i>ООД. 10</i>	Основы безопасности и защита России	ДЗ	68		68					68		32	36						
<i>ООД. 11</i>	Физика	ДЗ	108		108					108		32	76						
<i>ООД. 12</i>	Химия	Э	144		123				21	144		44	100						
<i>ООД. 13</i>	Биология	ДЗ	72		72					72		32	40						
<i>ООД. 14</i>	Индивидуальный проект	ДЗ	32		8			24		32			8						
<i>ФУК**</i>	<i>Россия – моя история</i>	ДЗ	32		32					32		32							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл,		507	67	495				12	459	48			108	64	119	96	112	8
ОГСЭ.01	Основы философии	З	51		51					51						51			
ОГСЭ.02	История России	Э	60		48				12	60				60					
ОГСЭ.03	Психология общения	З	48		48					48							48		

ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3	134	67	134					134				16	32	34	16	32	4
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3	166		166					166				32	32	34	32	32	4
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	ДР	48		48					48								48	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный; Физическая культура (как раздел)		188	32	179					188				64	73	54			
ЕН.01	Экологические основы природопользования	3	51		51					51						51			
ЕН.02	Химия	Э	137	32	128					137				64	73				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1227	190	1158				69	706	521			164	273	238	248	192	112
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	88		88					88				48	40				
ОП.02	Организация хранения и контроль и сырья	Э	76		64				12	76				76					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	48	10	48					48				48					
ОП.04	Организация обслуживания	Э	138	16	132				6	138					68	70			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	138	10	132				6	138					68	70			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	96		96					96								64	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	137	41	131				6	22	115				32	51	54		
ОП.08	Охрана труда	3	32		32					32					32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3	72		72					68	4				72				
ОП.010	Кухни мира	Э	104	24	92				12		104							64	40
ОПд.011*	Товароведение продовольственных товаров	Э	89	16	89						89			40	49				
ОПд.012*	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	Э	104	24	92				12		104							64	40
ОПд.013*	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	Э	105	33	99				6		105					51	54		
П.00	Профессиональный цикл																		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		281	160	272				9	281				64	217				

МДК.01.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	137	16	128			9	137			64	73					
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	108	108	108				108				108					
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36				36				36					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		265	176	265			9	265			40	225					
МДК.02.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	121	32	112			9	121			40	81					
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ	108	108	108				108				108					
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36				36				36					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		267	159	261			6	267					153	114			
МДК.03.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	159	51	153			6	159					153	6			
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36				36						36			
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72				72						72			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		252	180	246			12	252							108	144	
МДК.04.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	108	32	96			12	108							108		
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72								72	
ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72				72								72	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских		290	156	278			12	290							198	92	132

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	
МДК.05.01	Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	182	48	170			12	182							90	92	
УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72							72		
ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36				36							36		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		132		120			12	132									132
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	60		48			12	60									60
УП.06.01	Учебная практика	ДЗ	36		36				36									36
ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ	36		36				36									36
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		434	204	416			18	416				64	48	64	108	144	
МДК.07.01	Освоение профессии Повар	ДЗ	112	16	112				112				64	48				
МДК.07.02	Освоение профессии Кондитер	Э	172	48	160			12	160						64	108		
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72				72									72
ПП.07.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72				72									72
ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	Э	6					6										
ПМц.01	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		108	82	108				108							108		
МДКц.01.01	Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	ДЗ	36	10	36				36							36		
УПц.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36				36							36		
ППц.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36				36							36		
ПМд.01	Организация обслуживания в организациях питания		309	68	285			24	285			108		51	72			36
МДКд.01	Освоение профессии Пекарь	Э	123	16	117			6	117									
МДКд.01	Освоение профессии Официант, бармен	Э	108	16	96			12	96			108		51	72			
УПд.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36				36									36
ППд.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36				36									36
ДПМ.02.01(К)	Квалификационный экзамен	Э	6					6										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216															
Итого:																		

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
-------	--	------------------	-----------	-------------

			1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	
1	ОГСЭ.06 Основы бережливого производства	48	1	«Токио»
2	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	115	1	«Токио»
3	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	4	1	«Токио»
4	ОП.010 Кухни мира	92	1	«Токио»
5	ОПд.011* Товароведение продовольственных товаров	80	1	«Фламинго»
6	ОПд.012* Технология приготовления блюд зарубежной кухни	92	1	«Токио»
7	ОПд.013* Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	99	1	«Цветок невесты»
8	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	416	1	«Токио»
9	ПМц.01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	108	2	«Цветок невесты»
10	ПМд.01 Организация обслуживания в организациях питания	285	1	«Фламинго»
Итого		1339		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	1. Приготовление, творческое оформление и подача холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 2. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов,	ПП.04.01 Производственная практика	72	8	Кондитерских цех	«Токио»

	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	Всего, ак.ч
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36										1476
2 курс	32	1152	16	576	16	576	2	72	1	36	1	36	8	288			8	288				1512
3 курс	33	1188	17	612	16	576	1	36			1	36	8	288			8	288				1512
4 курс	20	936	16	576	4	360	2	72	1	36	1	36	6	216			6	216	6	216		1440
Всего							7		3		4											

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в Г неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю); – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах «Токио», при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности)*, всех видов практики и *иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии)*;

– включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на ... курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) «Токио» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена

Программа ГИА включает общие сведения; *примерные требования к проведению государственного экзамена; описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы.* Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

- спортивный зал;
- спортивная площадка с полосой препятствий;

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности указанных в пункте 1.14 ФГОС СПО, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки «Токио», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1		Ресторан доставки «Токио»	Руководитель производства	13 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения 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 Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с

учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА».....	75
«ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	103
«ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	153
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	189
«ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	222
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»	255
«ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ».....	264
«ДПМ.01. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	336
«ДПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ».....	345

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	77
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	77
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	77
2. Структура и содержание профессионального модуля	85
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	85
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	85
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	86
3. Условия реализации профессионального модуля.....	95
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	95
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	96
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	99

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения</p>	<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p>

	<p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологически ми требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществлени я контроля качества и</p>

	<p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения изделий, закусок</p>
--	--	---	--

	ОТХОДОВ		
ПК 1.3. приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.Пр оводить	<p>. выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>

	<p>методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять</p>	<p>выполнять и контролировать</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования,</p>	<p>выполнения разработки,</p>

<p>разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с</p>	<p>сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>	<p>адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
---	---	--	--

	<p>учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>	полуфабрикатов	
--	--	----------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	128	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	108	108
производственная	36	36
Промежуточная аттестация	9	-
Всего	281	281

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:				Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Курсовая работа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	137	16	128	12 8	-	-		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	281							

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК. 01.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		159 (51/51/51/51/6)	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36 (12/12/12)	
Тема 1.1.	Содержание	3	
Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	ПК 1.1-1.4
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	ПК 1,1-1,4
	В том числе практических и лабораторных занятий	9	
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса.	2	ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости..	2	ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 3. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с видами и методами обслуживания	1	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа № 1. Составление рецептур: «Основные холодные блюда. Техники декорирования тарелки»	4	ПК 1,1-1,4
Тема 1.2.	Содержание	3	-
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 1.1-1.4
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	1	ПК 1.1-1.4

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	В том числе практических и лабораторных занятий	3	ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие №2. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	1	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа №2. Приготовление холодных закусок и способы оформления и подачи холодных блюд.	2	ПК 1.1-1.4
Тема 1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	3	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 1.1-1.4
	Требования к показателям качества полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Системы контроля качества. ХАССП	1	ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторная работы № 3. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости	2	ПК 1.1-1.4
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	3	-
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	ПК 1.1-1.4
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	1	ПК 1.1-1.4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места повара по приготовлению	2	ПК 1.1-1.4

	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа № 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	ПК 1.1-1.4
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		123 (39/39/39/6)	-
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	5	ПК 1.1-1.4
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	3	ПК 1.1-1.4
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 5. Составление таблицы: «Основные холодные соусы и их производные. Техники декорирования тарелки»	6	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов, заправок сложного ассортимента, декорирование тарелки	4	ПК 1.1-1.4
Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента	Содержание	4	-
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 6. Решение расчетных задач	4	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и	6	ПК 1.1-1.4

	теплых салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).		
Тема 2.3.	Содержание	4	-
Подготовка к реализации и варианты подачи салатов сложного ассортимента	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ПК 1.1-1.4
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 7. Решение расчетных задач	4	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4	ПК 1.1-1.4
Тема 2.4.	Содержание	4	-
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач	4	ПК 1.1-1.4

	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4	ПК 1.1-1.4
Тема 2.5.	Содержание	6	ПК 1.1-1.4
Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 9. Составление презентации на тему: «Приготовление холодных блюд из морепродуктов» по индивидуальным темам	4	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	ПК 1.1-1.4
Тема 2.6.	Содержание	4	-
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	ПК 1.1-1.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	1	ПК 1.1-1.4
	Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента,	1	ПК 1.1-1.4

	гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 11. Разработка рецептуры авторского блюда из птицы. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	4	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	ПК 1.1-1.4
Тема 2.7. Приготовление холодных блюд из мяса	Содержание	4	ПК 1.1-1.4
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	4	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 7-8. Разработка рецептуры авторского блюда из мяса. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	4	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4	ПК 1.1-1.4
Тема 2.8. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса	Содержание	4	ПК 1.1-1.4
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 1.1-1.4
	Правила оформления и холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 9. Разработка рецептуры авторского блюда из мяса. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	4	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	3	ПК 1.1-1.4
Тема 2.9. Требования к	Содержание	4	-

качеству реализации холодных блюд из мяса	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Основные требования к реализации холодных блюд, закусок, салатов.	4	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ПК 1.1-1.4
	Практическая работа 10. Разработка рецептуры авторского блюда из мяса. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	2	ПК 1.1-1.4
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4	ПК 1.1-1.4
Промежуточная аттестация		6	
Итого по дисциплине		273	-
Учебная практика		36	-
Виды работ:			
1.	Организация процесса приготовления бутербродов, канапе. Правила подачи, требования к качеству	4	ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.5 - ПК 1.7
2.	Организация процесса приготовления сложных бутербродов. Правила подачи, требования к качеству	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
3.	Организация процесса приготовления салатов из вареных овощей. Правила подачи, требования к качеству	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
4.	Организация процесса приготовления салатов мясных. Правила подачи, требования к качеству (Салат из телятины с апельсиновым соком, салат «Острый» из отварной говядины и сыра)	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
5.	Организация процесса приготовления салатов из сырых овощей. Правила подачи, требования к качеству (Салаты «Коктейли»)	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
6.	Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (Рыба под маринадом, рыба заливная, с гарниром)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
7.	Организация процесса приготовления закусок из яиц, сельди (Сельдь с луком, с гарниром, рубленая; закуски ово-лакто)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
8.	Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Заливное из говядины, грибной дюксель в гелевой оболочке)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
9.	Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Мясной рулет с вишней, Рулет в винно-гранатовом маринаде, с ореховой начинкой)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7

10. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству: (Буженина с гарниром, Рулет из курицы)	2	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
11. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству (Филе птицы, маринованное в йогурте, с овощным салатом и кисло-сладким соусом)	2	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
Производственная практика Виды работ:	72	-
1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бутербродов, канапе	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бутербродов, канапе	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
4. Организация процесса приготовления и приготовление лёгких закусок	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
5. Организация процесса приготовления и приготовление лёгких закусок	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов из сырых овощей	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
7. Организация процесса приготовления и приготовление салатов из вареных овощей	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из рыбы	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из рыбы	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы.	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных закусок из фруктов, яиц и сыра с использованием различных технологий	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7

15. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных и рыбных блюд из различных продуктов.	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
16. Прогрессивные технологии подачи сложных холодных закусок, блюд и соусов	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
17. Прогрессивные технологии подачи сложных холодных закусок, блюд и соусов	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
18. Работа с технологической документацией (производственной программой) холодного цеха	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
Промежуточная аттестация	6	
Всего	285	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для преподавания междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) используются следующие специализированные помещения:

1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул. А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Учебный кондитерский цех (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул. А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы

2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.)

3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).

4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник)

5. Механическое оборудование

6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок)

7. Кухонная и столовая посуда

8. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь

9. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)

10. Весы настольные

11. Шкаф холодильный (среднетемпературный)

12. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве

13. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

3. Учебный кулинарный цех (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул. А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы

2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.).

3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).

4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник).

5. Механическое оборудование.

6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок).

7. Кухонная и столовая посуда

Для освоения и закрепления профессиональных дисциплин для студентов предусмотрены помещения для самостоятельной работы- аудитории 4.1 и 4.2, находящиеся по адресу: **Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2**

4. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (**Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №1**)

5. Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

6. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (**Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул. А.Абубакара, 4, учебный корпус №1**)

7. Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4.1.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

6. 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>

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

978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

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

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

14. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

4.1.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. -URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=65201M>

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

25. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования,

	<p>изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.3. приготовление и подготовку к реализации</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное</p>

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проводить</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>

	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	105
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>105</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>105</i>
2. Структура и содержание Профессионального модуля	116
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>116</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>117</i>
2.3. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>119</i>
2.3. <i>Курсовая работа.....</i>	<i>138</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	139
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>139</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>140</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	144

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

– углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по профессиональному модулю;

– развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	

	<p>профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>		
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении</p>

	<p>использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки</p>	<p>подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом о кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,</p>
--	--	--	---

	ароматических веществ.	стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом о кулинарных

		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2.4.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

	<p>нормативов, требований безопасности;</p> <p>оценивать их качество соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом о кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,</p>
--	---	---	---

<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении</p>

	приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2.6. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд,	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

	<p>требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом о кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,</p>
ПК Осуществлять	2.7. разрабатывать, изменять	требования охраны труда, пожарной	разработке ассортимента горячей

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы</p>	<p>кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,</p>
---	---	---	---

	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ссортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,</p>
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Код	Всего:	285	267	159	-	-	42		
ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа		Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.8 ОК.02	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	121	112	121	-	-			
ПК 2.1-2.8 ОК.02	Учебная практика	108	108				108		
ПК 2.1-2.8 ОК.02	Производственная практика	36	36					36	
ПК 2.1-2.8 ОК.02	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	274	256	121	-	-	108	36	

Наименование составных частей дисциплины

Учебные занятия
Практика, в т.ч.
учебная
производственная
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет, экзамен)</i>
Всего

2.2. Структура профессионального модуля

2.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.			112 48/40/24	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			16/16/8	
Тема 1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	4	ПК 2.1-ПК 2.8	
	1.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. 2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания <i>включая предприятия региона</i> . 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. 4.Правила адаптации, разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
Тема 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов			

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции		
	Практическое занятие №2. Расчет потери при тепловой обработке и способы их сокращения.	2	
	Лабораторная работа №1. Приготовление горячих блюд и закусок и способы оформления и подачи горячих блюд	4	
Тема 3. Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
Тема 4. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	Содержание	2	
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой		

	продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
	Лабораторная работа № 2 Органолептическая оценка готовых горячих блюд сложного приготовления	4	
Тема 5. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).		
	Практическое занятие № 3. Адаптация рецептур горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса и в соответствии с видами и методами обслуживания.	2	
	Лабораторная работа № 3. Адаптация рецептур горячей кулинарной продукции в соответствии с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости	4	
Тема 6. Правила разработки, оформления документов	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
Тема 7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).		

реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов		
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.	2	
	Лабораторная работа № 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			32/24/16
Тема 1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента: требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. 3.Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	1.Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. 2.Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.		

	<p>3.Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.</p> <p>4.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>5.Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2	
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами	2	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации супов - пюре сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	<p>1.Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>2.Правила варки льезонов и заправки супов ими.</p> <p>3.Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.).</p> <p>4.Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.</p> <p>5.Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.</p>		
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск крем-супов	2	
Тема 4. Супы региональной кухни	Содержание	2	ПК 2.1-ПК 2.8
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность		

	<p>приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни и авторских, брендовых супов.</p>	2	
<p>Тема 5. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; 	4	ПК 2.1-ПК 2.8

	<p>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</p> <p>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</p> <p>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</p> <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 4.</p> <p>1. Приготовление, оформление блюд соусами. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Способы подачи и сроки их хранения.</p>	2	
<p>Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида,</p>	2	ПК 2.1-ПК 2.8

	<p>витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p>		
	<p>Практическая работа № 5 Определение массы отходов при механической обработке овощей и грибов. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление технологической карты).</p>	2	
<p>Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента</p>	<p>Содержание Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению</p>	2	<p>ПК 2.1-ПК 2.8</p>

	<p>блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила оформления и подачи блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из круп.</p> <p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>		
	<p>Практическое занятие № 6. Адаптация рецептур горячих блюд из круп и бобовых изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление технологической карты).</p>	2	
<p>Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий (паст). 2. Правила выбора макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости,</p>	2	ПК 2.1-ПК 2.8

<p>изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<p>взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>3. Методы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (паста карбонара, спагетти болоньезе, паста с курицей и брокколи в сливочном соусе, паста с томатным соусом, паста с овощами, паста скреветками и белым вином.</p> <p>4. Правила оформления и подачи блюд.</p> <p>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из макаронных изделий.</p> <p>Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>		
	<p>Практическое занятие № 7. Адаптация рецептов горячих блюд из макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление технологической карты).</p>	2	
	<p>Содержание</p>	2	ПК 2.1-ПК 2.8

<p>Тема 9. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного приготовления</p>	<p>Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц, творога и муки сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>		
	<p>Практическое занятие 8. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление технологической карты).</p>	2	
<p>Тема 10.</p>	<p>Содержание</p>	4	ПК 2.1-ПК 2.8

<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>		
--	---	--	--

	<p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>		
	<p>Лабораторная работа № 9. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.</p>	2	
<p>Тема 11. Правила сервировки стола</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	2	ПК 2.1-ПК 2.8
<p>Тема 12. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в</p>	4	ПК 2.1-ПК 2.8

	<p>соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>		
	<p>Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4	
Тема 13.	Содержание	4	ПК 2.1-ПК 2.8

<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p> <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования,</p>		
--	---	--	--

	охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования		
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
Учебная практика Виды работ:			108
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.		4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8,
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		6	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		8	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8

8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	4	
9.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
10.Органолептическая оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
14.Способы хранения и укладки сырья и продуктов., эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
15.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
16.Составление калькуляции	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
17.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
18.Расчет отходов и потерь сырья при приготовлении горячих блюд сложного ассортимента	8	ОК 02, ПК

		2.1-ПК 2.8
19. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
21. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и работникам горячего цеха	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Производственная практика по ПМ. 02	36	
Виды работ:		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	4	
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	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8

6.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
9.Прогрессивные технологии подачи сложных горячих блюд и соусов	4	ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		

2.3. Курсовая работа

1. *Выполнение курсовой работы по профессиональному модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора:* Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.

2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.

3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.

4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции

5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции

6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:
- разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.

7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.
Защита курсовой работы.

Тематика курсовых работ:

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.

2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.

4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.

5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.

6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.

7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.

8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.

9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы

10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.

11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.

12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и

противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ООП. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептов, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные источники

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN

978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

6. 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>

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

8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

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

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный

практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

14. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

15. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

17. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>

8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
		Экзамен. 2 Дифференцированных зачета
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p> <p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения контрольных работ</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов на предприятии по нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения контрольных работ</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соблюдение условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения контрольных работ</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соблюдение условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих соусов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий на предприятии по нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения контрольных работ соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения контрольных работ соответствия оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки на предприятии по нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке горячих блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения контрольных работ соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения контрольных работ</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения контрольных работ</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	155
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>155</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>155</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	168
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>168</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>169</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>170</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	179
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>179</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>180</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	183

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть *образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»*.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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)	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	Осуществления поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Производственной санитарии в организации питания.
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и

	<p>ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники</p>	<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---	---	---

		<p>безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	
<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</p>	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления</p>	
--	--	---	--

	<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>	<p>сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая,</p>	<p>приготовле ния, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных</p>	<p>энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника</p>	
--	---	---	--

	<p>закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных</p>	
--	---	--	--

	<p>недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней</p>

<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из</p>	<p>птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	---

	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим,</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к</p>	
--	--	--	--

		<p>безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p>

	методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	159	153
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	6	6
Всего	273	267

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК.02	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	159	51	159	-	-		
ПК 3.1-3.7 ОК.02	Учебная практика	36	36				36	
ПК 3.1-3.7 ОК.02	Производственная практика	72	72					72
ПК 3.1-3.7 ОК.02	Промежуточная аттестация	6						
	Всего:	267	159	159	-	-	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		159 (51/51/51/51/6)	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36 (12/12/12)	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса. Практическое занятие 2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости.. Практическое занятие 3. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с видами и методами обслуживания Лабораторная работа № 1. Составление рецептур: «Основные холодные блюда. Техники декорирования тарелки»	3 2 1 9 2 2 1 4	ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению	Содержание Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	3 2 1	- ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	В том числе практических и лабораторных занятий	3	ПК 3.1-3.7
	Практическое занятие №2. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	1	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа №2. Приготовление холодных закусок и способы оформления и подачи холодных блюд.	2	ПК 3.1-3.7
Тема 1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	3	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 3.1-3.7
	Требования к показателям качества полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Системы контроля качества. ХАССП	1	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторная работы № 3. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом сочетаемости и взаимозаменяемости	2	ПК 3.1-3.7
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	3	-
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	ПК 3.1-3.7
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	1	ПК 3.1-3.7
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа № 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	ПК 3.1-3.7
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		123 (39/39/39/6)	-
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	5	-
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	3	ПК 3.1-3.7
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 5. Составление таблицы: «Основные холодные соусы и их производные. Техники декорирования тарелки»	6	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов, заправок сложного ассортимента, декорирование тарелки	4	ПК 3.1-3.7
Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента	Содержание	4	-
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 6. Решение расчетных задач	4	ПК 3.1-3.7

	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и теплых салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	ПК 3.1-3.7
Тема 2.3.	Содержание	4	-
Подготовка к реализации и варианты подачи салатов сложного ассортимента	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ПК 3.1-3.7
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 7. Решение расчетных задач	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4	ПК 3.1-3.7
Тема 2.4.	Содержание	4	-
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4	ПК 3.1-3.7
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	6	-
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 9. Составление презентации на тему: «Приготовление холодных блюд из морепродуктов» по индивидуальным темам	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	ПК 3.1-3.7
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	4	-
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	1	ПК 3.1-3.7

	Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 11. Разработка рецептуры авторского блюда из птицы. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	ПК 3.1-3.7
Тема 2.7. Приготовление холодных блюд из мяса	Содержание	4	-
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	4	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 7-8. Разработка рецептуры авторского блюда из мяса. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4	ПК 3.1-3.7
Тема 2.8. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса	Содержание	4	
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 3.1-3.7
	Правила оформления и холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	Практическая работа № 9. Разработка рецептуры авторского блюда из мяса. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	3	ПК 3.1-3.7

Тема 2.9. Требования к качеству реализации холодных блюд из мяса	Содержание	4	-
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Основные требования к реализации холодных блюд, закусок, салатов.	4	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа 10. Разработка рецептуры авторского блюда из мяса. Составление акта контрольной отработки и технико-технологической карты	2	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4	ПК 3.1-3.7
Промежуточная аттестация		6	
Итого по дисциплине		273	-
Учебная практика		36	-
Виды работ:			
1.	Организация процесса приготовления бутербродов, канапе. Правила подачи, требования к качеству	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
2.	Организация процесса приготовления сложных бутербродов. Правила подачи, требования к качеству	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
3.	Организация процесса приготовления салатов из вареных овощей. Правила подачи, требования к качеству	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
4.	Организация процесса приготовления салатов мясных. Правила подачи, требования к качеству (Салат из телятины с апельсиновым соком, салат «Острый» из отварной говядины и сыра)	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
5.	Организация процесса приготовления салатов из сырых овощей. Правила подачи, требования к качеству (Салаты «Коктейли»)	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
6.	Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (Рыба под маринадом, рыба заливная, с гарниром)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
7.	Организация процесса приготовления закусок из яиц, сельди (Сельдь с луком, с гарниром, рубленая; закуски ово-лакто)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
8.	Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Заливное из говядины, грибной дюксель в гелевой оболочке)	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
9.	Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Мясной рулет	3	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7

с вишней, Рулет в винно-гранатовом маринаде, с ореховой начинкой)		
10. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству: (Буженина с гарниром, Рулет из курицы)	2	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
11. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству (Филе птицы, маринованное в йогурте, с овощным салатом и кисло-сладким соусом)	2	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
Производственная практика Виды работ:	72	-
1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бутербродов, канапе	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бутербродов, канапе	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
4. Организация процесса приготовления и приготовление лёгких закусок	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
5. Организация процесса приготовления и приготовление лёгких закусок	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов из сырых овощей	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
7. Организация процесса приготовления и приготовление салатов из вареных овощей	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из рыбы	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из рыбы	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы.	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных закусок из фруктов, яиц и сыра с	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7

использованием различных технологий		
15. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных и рыбных блюд из различных продуктов.	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
16. Прогрессивные технологии подачи сложных холодных закусок, блюд и соусов	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
17. Прогрессивные технологии подачи сложных холодных закусок, блюд и соусов	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
18. Работа с технологической документацией (производственной программой) холодного цеха	4	ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 - ПК 3.7
Промежуточная аттестация	6	
Всего	285	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептов, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>
3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>
4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>
5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>
6. 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>
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>
8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

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

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

14. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/944762>

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного

государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

24. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

25. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в</p>

	<p>устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления,</p> <p>сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	видов и форм обслуживания	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	191
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>191</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>191</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	201
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>201</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>201</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>203</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	212
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>212</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>212</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	216

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и

	<p>неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментария, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>

<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных</p>	<p>холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	--	---	--

	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в</p>	<p>десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
--	---	--	--

<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выборе.</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных пр;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	---	--	--

	<p>приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>	<p>десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>

	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать,</p>	<p>характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--	---

	<p>размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>	<p>использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы</p>	
--	---	--	--

	<p>температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>	<p>подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами,</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.	пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	96	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01 в форме экзамена</i> <i>УП 04.01 зачет с оценкой</i> <i>ПП 04.01 зачет с оценкой</i>	12	
Всего	96	176

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК.02	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	108	32	96	96	-	-		
ПК 4.1-4.6 ОК.02	Учебная практика	72	72					72	
ПК 5.1-5.6 ОК.02	Производственная практика	72	72						72
ПК 5.1-5.6 ОК.02	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	252	32		96	-	-	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практическо й подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		108	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	2	ПК 4.1-4.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	1	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	1	
	В том числе практических занятий	14	
	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	4	
	Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	Содержание	4	ПК 4.1-4.6

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	1	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	1	
	В том числе практических занятий	10	
	Подбор оборудования по технологическому циклу приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
	Процесс приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	4	ПК 4.1-4.6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических занятий	8	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	6	ПК 4.1-4.6

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из	6	

	фруктов, гранита, бланманже)		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 4.1-4.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе лабораторных занятий	12	

	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 4.1-4.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	4	
Тема 3.2	Содержание	6	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих	1	

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	4	
Учебная практика по ПМ.04 в форме практической подготовки Виды работ:		72	ОК 02 ПК 4.1-4.6
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 			

<ol style="list-style-type: none">5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,		
--	--	--

<p>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>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика по ПМ. 04 в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению 	72	ОК 02 ПК 4.1-4.6

<p>(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 т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<i>Промежуточная аттестация Экзамен по модулю ПМ.04.</i>		
Всего	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Производства кулинарной продукции», лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептур, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
14. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
15. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.
17. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.
18. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 304 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
20. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
21. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.
22. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об

- утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
 16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
 17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
 19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»

	<p>продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов, а сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	форм обслуживания	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК. 02 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>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	224
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>224</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>224</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	237
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>237</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>237</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>239</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	247
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>247</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>248</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	250

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»*.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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)	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	

<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>	<p>Организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы</p>	<p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>

	<p>изделий, закусок, напитков; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,</p>	<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

	<p>различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных</p>	
--	--	---	--

	<p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>	
--	---	--	--

	<p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по</p>		
--	--	--	--

	<p>безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских</p>	<p>ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос</p>	<p>видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	----------------------------------

	<p>изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p>	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
--	---	--	--

	<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>		
--	--	--	--

	<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том</p>

<p>изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>	<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>
---	--	--	---

	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления		
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	170	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме экзамена</i> <i>УП 05.01 зачет с оценкой</i> <i>ПП 05.01 зачет с оценкой</i>	12	12
Всего	170	156

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.6 ОК.02	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	182	122		170	-	-		
ПК 5.1-5.6	Учебная практика	72						72	

ОК.02									
ПК 5.1-5.6 ОК.02	Производственная практика	36							36
ПК 5.1-5.6 ОК.02	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	290	122		170	-	-	72	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		182	
Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		90	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</p> <p>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий</p> <p>Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.</p> <p>2. . Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</p> <p>3. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления</p> <p>4. Определения качества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</p>	<p>20</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>12</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	ПК 5.1-5.6
	Содержание	24	ПК 5.1-5.6

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	5. Подбор оборудования по технологическому циклу приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
	3. Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий	6	
	4. Процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	26	ПК 5.1-5.6
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	4	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	1. Организации рабочих мест пекаря и кондитера на различных участках при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6	
	2.. Безопасность эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в пекарне и кондитерском цехе.	6	
	. Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий	6	
Тема 1.4. Ресурсное	Содержание учебного материала	20	ПК 5.1-5.6
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и	2	

обеспечение работ в кондитерском цехе	продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию		
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	1	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	2	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6	
	Процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	6	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных	Содержание		ПК 5.1-5.6
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецепттуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления праздничного хлеба	Содержание	20	ПК 5.1-5.6
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	1	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	8	

	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
	Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	20	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	1	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	1	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности	1	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	3. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	8	
	4. Приготовление бездрожжевого теста различных видов (медовое, бисквитное, тулипное и т.д.)	4	
	Приготовление бездрожжевого теста различных видов (слоеного, воздушного, миндального)	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	20	
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	1	

пирожных и тортов сложного ассортимента	Органолептические способы определения степени готовности.		
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	1	
	Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Адаптация, разработка рецептов пирожных и тортов	8	
	Приготовление, оформление пирожных и тортов.	4	
	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
Учебная практика по ПМ.05 в форме практической подготовки		72	ОК 02 ПК 5.1-5.6
<p>Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,</p>			

<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>. 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>. 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>. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ. 05 в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ: 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,</p>	36	ОК 02 ПК 5.1-5.6

<p>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 сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана. 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.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</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 соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<i>Промежуточная аттестация Экзамен по модулю ПМ.05.</i>		
Всего	182	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Производства кулинарной продукции», лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептур, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуды.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — URL: <https://book.ru/book/931854>
2. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с. [Электронный ресурс]. — www.dx.doi.org/10.12737/21711. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1048321>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: <https://book.ru/book/934332>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — М. : КноРус, 2020. — 247 с. — URL: <https://book.ru/book/934333>
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 178 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>
6. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2016. — 351 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524>
7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : . — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>
8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К^о», 2019. — 81 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081705>

3.2.2. Дополнительные источники ф

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // — КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // — КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // — КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 № 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

24. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	<p>рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских 24 изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность,</p>	
--	---	--

	<p>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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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>освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.6.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	257
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	257
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	257
2. Структура и содержание профессионального модуля	258
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	258
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	259
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	260
3. Условия реализации профессионального модуля.....	263
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	263
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	263
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	263

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план.	Знает основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнес-планов.	
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определяет критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организует рабочие места различных зон кухни.	Знает современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Планирует, организует, контролирует и оценивает работу подчиненного персонала; взаимодействует со службой обслуживания и	Знает методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей.	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими

	другими структурными подразделениями организации питания.		подразделениями.
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Оценивает потребности, обеспечивает наличие материальных и других ресурсов.	Знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов.	Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Составляет графики работы с учетом потребности организации питания;	Знает правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни.	Организовывает и контролирует качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	Знает способы и формы инструктирования персонала.	Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	8
Курсовая работа	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.06.01 в форме экзамена УП.06.01 в форме зачета с оценкой ПП.06.01 в форме зачета с оценкой	12	-
Всего	132	80

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	60	12	48	48	-	-		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	8							
	Всего:	132							

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Методология управления персоналом	Содержание	6	ОК 11 ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концепция управления персоналом 2. Функции управления персоналом 3. Современные направления развития управления персоналом 		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач Решение тестов		
Тема 2. Человеческие ресурсы и трудовой потенциал организации	Содержание	6	ОК 11 ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, структура и измерение трудового потенциала 2. Трудовые ресурсы и источники их формирования 3. Экономически активное и неактивное население 		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач Решение тестов		
Тема 3. Планирование и найм персонала	Содержание	6	ОК 11 ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы планирования потребности в персонале 2. Анализ и состояние рынка труда организации 3. Найм персонала 4. Высвобождение персонала 		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач Решение тестов		
Тема 4. Обучение и развитие персонала	Содержание	6	ОК 11

	1. Понятия персонального и кадрового потенциалов 2. Современное понятие развития персонала		ПК6.1 ПК6.2
--	---	--	----------------

	3. Элементы развития персонала: планирование преемственности, обучение и оценка персонала		ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач		
	Решение тестов		
Тема 5. Деловая карьера	Содержание	6	ОК 11
	1. Понятие и виды профессиональной карьеры		ПК6.1
	2. Планирование карьеры		ПК6.2
	3. Стадии развития карьеры		ПК6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК6.4
	Решение ситуационных задач		ПК6.5
	Решение тестов		
Тема 6. Оценка и контроль персонала	Содержание	6	ОК 11
	1. Методы оценки трудового потенциала персонала		ПК6.1
	2. Показатели оценки трудового потенциала		ПК6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК6.3
	Решение ситуационных задач		ПК6.4
	Решение тестов		ПК6.5
Тема 7. Мотивация и стимулирование персонала	Содержание	6	ОК 11
	1. Мотивация персонала		ПК6.1
	2. Виды мотивации персонала		ПК6.2
	3. Формы стимулирования персонала		ПК6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК6.4
	Решение ситуационных задач		ПК6.5
	Решение тестов		
Тема 8. Кадровая политика организации	Содержание	6	ОК 11
	1. Понятие кадровой политики		ПК6.1
	2. Типы кадровой политики		ПК6.2
	3. Кадровая стратегия		ПК6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК6.4
	Решение ситуационных задач		ПК6.5
	Решение тестов		

<p>Учебная практика Виды работ: 1. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 2. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 3. Разработка различных видов меню 4. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 5. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.</p>	36	ОК 11 ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5
<p>Производственная практика Виды работ: 1. Выполнение работ по составлению бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансовоэкономической деятельности предприятия общественного питания 2. Организация работы производственных участков. 3. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. 4. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа. 5. организация контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, разработки меню, рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. с применением необходимого оборудования, инструмента, оснастки, и оформление документации.</p>	36	ОК 11 ПК6.1 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5
Промежуточная аттестация	12	
Всего	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

1. Кабинет(ы) для проведения лекций, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №2-10 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

2. Помещение для самостоятельной работы № 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Под редакцией А. А. Литвинюка Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ;. — 2-е изд., перераб.и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 498 с. <https://urait.ru/bcode/450928>

2. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07215-0. Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 168 с. <https://urait.ru/bcode/452237>

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. <https://urait.ru/bcode/452929>

2. Леонов Н.И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования — 4-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2020. — 193 с. <https://urait.ru/bcode/455694>

3. Конституция Российской Федерации www.constitution.ru

4. ФГОС СПО по специальности [43.02.15](#) Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 <http://ivo.garant.ru/#/document/71571434/paragraph/757:0>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 11	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес- план.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены.
ПК 6.1	Определяет критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывает рабочие места различных зон кухни.	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий,
ПК 6.2	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	оценка решения ситуационных задач, оценка тестового
ПК 6.3	Организовывает ресурсное обеспечение	контроля.

	деятельности подчиненного персонала.	
<i>ПК 6.4</i>	Организовывает и контролирует качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	
<i>ПК 6.5</i>	Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.7.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»

2024__ г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	266
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	266
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	266
2. Структура и содержание профессионального модуля	304
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	304
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	305
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	306
3. Условия реализации профессионального модуля.....	320
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	320
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	321
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	324

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности – освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, в частности профессии повара и кондитера

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Организовывать личностное развитие в профессиональной области	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ПК 1.1.	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -

	<p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием 	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой</p>	
--	--	---	--

	<p>электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению</p>	<p>обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика-</p>

	<p>пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>	<p>процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	<p>соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство</p> <p>скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>		
<p>ПК 1.4.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных</p>	<p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

		<p>полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	<p>транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и</p>	<p>в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p>обжаривать кости мелкого скота;</p> <p>подпекать овощи;</p> <p>замачивать сушеные грибы;</p> <p>доводить до кипения и варить</p> <p>на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p> <p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</p> <p>температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>	
<p>ПК 2.3</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции</p>

	<p>продукты для приготовления супов; 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; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с</p>	<p>региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>		
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; 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; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов,</p>	<p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p>

	<p>определять степень готовности соусов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>доводить соусы до вкуса;</p> <p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>	<p>правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей</p>	<p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>- жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные поре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш,</p>	<p>и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
--	--	--	--

	<p>формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p> <p>готовить пюре из бобовых;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить</p>	<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши</p>	<p>температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; 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; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	---	--

	<p>домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p>подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</p> <p>жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</p> <p>выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p> <p>жарить в большом количестве жира;</p> <p>жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные,</p>		
--	--	--	--

	<p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>	
--	--	---	--

	<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>		
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных</p>	<p>в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>	<p>особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>		
--	---	--	--

	<p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами..</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд,</p>

	<p>изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>

<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить</p>	<p>видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов</p>	<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	---	---	---

	<p>салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p>	<p>пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе,</p>	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач</p>

	<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных</p>	
--	--	---	--

	<p>сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выборе блюд.</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	---

	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования</p>	
--	--	---	--

	<p>кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд,</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ведения расчетов с потребителями</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>			
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного</p>	<p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. этапы и стадии технологического</p>	<p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и</p>

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. основные критерии оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	использование различных технологий, оборудования и инвентаря.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами. пользоваться справочными материалами.	теоретические основы технологии мелкоштучных кондитерских изделий. этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий.; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий. органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий.	организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами. пользоваться справочными материалами.	теоретические основы технологии мелкоштучных кондитерских изделий. этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий.; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий. органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий.	организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-ассортимент сложных горячих десертов и основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих напитков. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. методы приготовления сложных горячих десертов.	органолептически оценивать качество сложных горячих десертов. использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих напитков. -проводить расчеты по формулам.	приготовления отделочных видов теста для сложных горячих напитков
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию	принципы и виды планирования работы	рассчитывать выход продукции в ассортименте.	планирования работы структурного

рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	бригады (команды). основные приемы организации работы исполнителей. правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	вести табель учета рабочего времени работников.	подразделения (бригады).
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..	способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	организовывать рабочие места в производственных помещениях. организовывать работу коллектива исполнителей.	принятия управленческих решений.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	дисциплинарные процедуры в организации производства. нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. методику расчета выхода продукции. структуру издержек производства и пути снижения затрат. методики расчета экономических показателей.	разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	дисциплинарные процедуры в организации; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; методику расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к			

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	оценивать качество сырья и соответствие технологическим требованиям;	технологический процесс приготовления, способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	правила и способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..	организовывать и проводить технологический процесс приготовления, выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления, эстетичной подачи: кулинарной и кондитерской продукции	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - обеспечивать рациональное использование сырья с учетом нормативов, требований к безопасности	в подборе необходимого технологического оборудования, инвентаря, посуды и приспособлений для приготовления холодных и горячих, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	284	64
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.07.01 в форме зачета с оценкой</i> <i>МДК.07.02 в форме экзамена</i> <i>УП.07.01 в форме зачета с оценкой</i> <i>ПП.07.01 в форме зачета с оценкой</i>	12	
Всего	428	416

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК1.1-1.7, 2.1-2.7, 3.1-3.7, 4.1-4.5, 4.1-4.6, 5.1-5.6 6.1, ОК.02 ,ОК.11	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	284	64	336					
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.7	МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар	112	16	112					
ПК 4.1-4.6 5.1-5.6	МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер	172	48	160					
ПК 2.1-2.7 3.1-3.7 4.1-4.6 5.1-5.6 6.1 ОК.02 ОК 11	УП.07.01 Учебная практика	72	72					72	
ПК 2.1-2.7 3.1- 3.7 4.1-4.6 5.1-5.6 6.1 ОК.02 ОК 11	ПП.07.01 Производственная практика	72	72						72
ПК 3.1-3.7 ОК.02	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	428	416	284		-	-	80	80

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар			
Раздел 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа			
Тема 1.1. Технологические процессы предприятий питания различного типа	<p>Содержание</p> <p>1. Виды технологического процесса. Характеристика этапов технологического процесса.</p> <p>2 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическая работа № 1</p> <p>Тренинг по организации рабочего места повара, по обработке безопасных приемов эксплуатации механического и теплового оборудования в процессе приготовления блюд.</p>	2	ПК1.1-1.4, ОК1
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			
Тема 2.1 Обработка овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>1.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.</p> <p>2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей.</p>	2	ПК 1.1-1.4, ОК1
Тема 2.2 Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и</p>	2	

	<p>жареных овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации</p> <p>2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.</p> <p>3. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>Практическая работа № 2</p> <p>Определение массы отходов при механической обработке овощей и грибов. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов.</p> <p>Первичная обработка, простая нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 1</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 2</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.</p>	3	
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p> <p>1. Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»</p> <p>2. Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»</p>	-	
Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки			
Тема 3.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.	Содержание		
	<p>1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога</p> <p>2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи.</p> <p>3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное</p>	2	ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.6

	использование.		
Тема 3.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	Содержание		
	1. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каши. Блюда из каш. Отпуск, требования к качеству. 2. Подготовка макаронных изделий и бобовых к варке. Блюда из макаронных изделий, бобовых. Отпуск, требования к качеству. 3. Варка яиц. Блюда из яиц. Холодные и горячие блюда из творога. Отпуск, требования к качеству. 4. Блюда из муки. Отпуск, требования к качеству 5. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	2	ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 3 1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий. 2. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога. 3. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд из муки.	2	ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.6
	Лабораторная работа № 3, № 4 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации. 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога, муки. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	6	ОК 1, ОК 2, ПК 2.5, ПК 2.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров. Составление технологических карт	-	ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.5, ПК 2.6
Раздел 4. Приготовление супов и соусов			
Тема 4.1. Приготовление супов	Содержание		
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и	2	ОК1, ОК 2, ПК2.1, ПК 2.2,

	<p>оборудования, правила их безопасного использования.</p> <p>2. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, рассольников, солянок.</p> <p>3. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>4. Температурный режим и правила приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Приготовление холодных и сладких супов.</p> <p>5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.</p>		ПК2.3,
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>Практическая работа № 4,</p> <p>Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Определение количества отходов при обработке овощей для супов</p> <p>Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления супов.</p> <p>Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Определение количества отходов при обработке овощей для соусов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления соусов.</p>	4	ОК1, ОК 2, ПК2.1, ПК 2.2, ПК2.3,
	<p>Лабораторная работа № 5, № 6, № 7</p> <p>1. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка. Оформление и отпуск.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: суп-пюре домашняя, суп картофельный с фрикадельками, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.</p> <p>3. Приготовление соусов: основных красных, белых и их производных. Оформление и отпуск.</p>	9	ОК1, ОК 2, ПК2.1, ПК 2.2, ПК2.3,
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ; Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки их реализации».</p>		

Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы			
Тема 5.1. Обработка рыбы	Содержание 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. 2. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. 3. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	4	ОК 1, ОК 2, ПК 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 5 Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	2	ОК 1, ОК 2, ПК 3.5
	Практическая работа № 6 Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт	2	ОК 1, ОК 2, ПК 3.5
	Лабораторная работа № 8 Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление		ОК 1, ОК 2, ПК 3.5

	таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».		
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
Тема 6.1. Обработка мяса и домашней птицы.	Содержание		
	1. Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии 2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. 3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	4	ОК 2, ПК 2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 7 1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки.	4	ОК 1, ОК 2, ПК 2.8 ПК 3.5
	Лабораторная работа № 9 1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикатов из мяса. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	6	ОК 1, ОК 2, ПК 2.8 ПК 3.5
В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-		
Тема 6.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		
	1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. 2. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. 3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной,	4	ОК 1, ОК 2, ПК 2.8 ПК 3.5

	<p>жареной и тушеной птицы.</p> <p>4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>Практическая работа № 8</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.</p>	4	ОК 1, ОК 2, ПК 2.8 ПК 3.5
	<p>Лабораторная работа № 10</p> <p>Органолептическая оценка качества домашней птицы, полуфабрикатов из домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.</p>	6	ОК 1, ОК 2, ПК 2.8 ПК 3.5
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p><i>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации». Составление технологических схем по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.</i></p>	-	
Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
Тема 7.1. Подготовка гастрономических продуктов.	Содержание		
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	2	ПК 3.1-3.7
Тема 7.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание		
	1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Технология приготовления салатных заправок. 2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.	2	ПК 3.1-3.7

	3. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 9 1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки	4	ПК 3.1-3.7
	Лабораторная работа № 11 1. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа с литературой и сборником рецептов. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».</i>	-	
Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков			
Тема 8.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание 1. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов;	4	ПК 4.1- 4.4

	взбитых сливок (сметаны). 2. Приготовление горячих сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.		
Тема 8.2. Приготовление сладких напитков	1. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска 2. Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.		ПК 4.1- 4.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 10 1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки	4	ПК 4.1- 4.4
	Практическая работа № 11 Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения. Органолептическая оценка качества сырья и готовых горячих и холодных напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	4	ПК 4.1- 4.4
	В том числе самостоятельная работа <i>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептов. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации»</i>		
Промежуточная аттестация		4	

Итого по дисциплине		112	
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии Кондитер			
Тема 1. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	Содержание		
	Приготовление помады, глазури, ганаша	4	ПК 5.1.; -ПК 5.6.
	Приготовление кремов на основе сливочного масла	4	
	Приготовление белковых кремов		
	Приготовление заварных кремов		
	Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны	6	
	Приготовление мастики, марципана		
	Приготовление крошки, крупки	4	
	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада		
	Приготовление полуфабрикатов :	4	
	Приготовление кремов на основе сливочного масла		
	Приготовление белковых кремов		
	Приготовление заварных кремов		
	Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны	6	
Приготовление мастики, марципана			
Приготовление крошки, крупки			
Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада	4		
В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие №1. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	6	ПК 5.1.; -ПК 5.6.
	Практическое занятие №2. Приготовление помады, глазури, ганаша, отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада.	8	
	Практическое занятие №3. Приготовление кремов на основе сливочного масла	6	
	Практическое занятие №4. Приготовление белковых кремов	6	
	Практическое занятие №5. Приготовление заварных кремов	6	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление кремов на основе сливочного масла, белковых, заварных, на основе сливок, творога, сметаны.	6	
	Лабораторное занятие №2.	8	

	Приготовление мастики, марципана, крошки, крупки. Лабораторное занятие №3. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада	8	
Тема 2. Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий	Содержание:		ПК 5.1.; -ПК 5.6.
	Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству. Приготовление бисквитного полуфабриката	2	
	Вафельное тесто, п/ф, выпечка. Приготовление песочного полуфабриката Приготовление пресного сдобного теста	6	
	Приготовление заварного полуфабриката Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката Приготовление слоеного полуфабриката	8	
	Приготовление пряничного полуфабриката Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса.	6	
	Ассортимент и технология приготовления пирожных заказных, фирменных. Ассортимент и технология приготовления тортов массового спроса. Ассортимент и технология приготовления тортов заказных, фирменных.	4 2	
	Ассортимент и технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных. Ассортимент и технология приготовления низкокалорийных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Технология приготовления печенья, галет, крекеров.	4	
Практическое занятие №7 Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий	6	ПК 5.1.; -ПК 5.6.	
Лабораторное занятие №4	6		

	Технология приготовления пирожных массового спроса Лабораторное занятие №5	6	
	Технология приготовления пирожных заказных, фирменных Лабораторное занятие №6	6	
	Технология приготовления тортов массового спроса Лабораторное занятие №7	6	
	Технология приготовления тортов заказных, фирменных Лабораторное занятие №7	6	
	Технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов		
Промежуточная аттестация		12	
Итого по дисциплине		172	
УП 07.01. Учебная практика			
Виды работ:			
1. Общая характеристика предприятия. Организация рабочего места.		2	ОК 02.; ОК 11.; 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.;
2. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		4	
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов.		4	
4. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом		8	
5. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление сложных полуфабрикатов.		8	
6. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, панирование, взбивание.		8	
7. Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте.		2	
8. Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация.		8	
9. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		4	
10. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		6	
		4	

11. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.;
12. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.;
13. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
14. Ознакомиться и оценить качество контроля и безопасность готовой продукции, санитарные требования и хранение кондитерского сырья и инвентаря, отделочных полуфабрикатов и выпускаемой продукции на производстве.	2	ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.;
15. Оформление технологической документации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий с технологической картой по каждому виду изделия.	4	ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
Промежуточная аттестация	8	
Итого по дисциплине	72	
ПП 07.01. Производственная практика	72	
Виды работ:		ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 1.3.;
1 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	8	ПК 1.4.; ПК 2.1.;
2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов . из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	8	ПК 2.2.;
3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	ПК 2.3.; ПК 2.4.;
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием .	6	ПК 2.5.; ПК 2.6.;
5. Подготовка к презентации готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок , сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ПК 2.7.; ПК 2.8.;
6. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6	ПК 3.1.; ПК 3.2.;
7. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом	6	ПК 3.3.; ПК 3.4.;
		ПК 3.5.; ПК 3.6.;

<p>качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>9. Выполнение задания по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием.</p> <p>10. Подготовка к презентации готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. 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>	<p>6</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.;</p> <p>ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.</p>
Промежуточная аттестация	8	
Всего	428	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для преподавания междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) используются следующие специализированные помещения:

1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

1.

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Учебный кондитерский цех (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

2. Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.)
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).
4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник)
5. Механическое оборудование
6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок)
7. Кухонная и столовая посуда
8. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь
9. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)
10. Весы настольные
11. Шкаф холодильный (среднетемпературный)
12. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве
13. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

3. 3. Учебный кулинарный цех (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.).
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).
4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник).
5. Механическое оборудование.
6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок).

7. Кухонная и столовая посуда

Для освоения и закрепления профессиональных дисциплин для студентов предусмотрены помещения для самостоятельной работы- аудитории 4.1 и 4.2, находящиеся по адресу: Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2

4. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

4. Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

5. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

5. Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

6. 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>

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы.Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А.

Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

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

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

14. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

24. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

25. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определение задачи для 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 определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники	зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

	информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов	зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими	

видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять	приготовление, выполнения	

<p>приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом</p>	
--	--	--

	<p>потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</p>	

	<p>приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</p>	
--	--	--

	<p>макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и</p>	

	<p>безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с</p>	

	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий</p>	
--	---	--

	<p>потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,</p>	

	<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>	
--	--	--

	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ</p>	<p>зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»

	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Зачет с оценкой, экзамен</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ДПМ.01. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	338
<i>«ДМДК.01.01 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБСЛУЖИВАНИИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ РЕСТОРАНА»</i>	<i>338</i>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>338</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>338</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	339
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>339</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>340</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>341</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	342
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>342</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>342</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	343

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Цифровые технологии в профессиональной деятельности».

Профессиональный модуль включен в *вариативную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению»*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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)	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.09 Использовать информационные технологии в	применять и использовать современные технические средства и информационные	ключевые направления и основы решения стандартных задач профессиональной	навыками оценивания качества, достаточности и надежности

профессиональной деятельности	технологии для решения аналитических и исследовательских задач	деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	абстрактно мыслить и оценивать решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	ключевые направления оценивания решений поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	навыками оценивания решений поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	10	10
учебная	-	-
производственная	10	10
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ДМДК 01.01 в форме зачета в форме диф зачета</i> <i>ДУП.01.01 Учебная практика в форме диф зачета</i> <i>ДПП.01.01 Производственная практика.</i>	-	-
Всего	46	30

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	ДМДК.01.01 Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана	36	10		36		-		
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика	36							36
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	46	20		36			36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные понятия и определения информационных технологий		16	
Тема 1.1. Современные информационные технологии. Аппаратное обеспечение информационных технологий	Содержание		ОК 02, ОК 09
	Основные понятия и обзор современных информационных технологий		
	В том числе практических занятий		
Тема 1.2. Программные и технические средства информационных технологий для решения общепрофессиональных задач.	Содержание		ОК 02, ОК 09
	Технология разработки электронных документов в MS Office		
	В том числе практических занятий		
Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		20	
Тема 2.1. Специализированные информационные базы данных	Содержание		ОК 02, ОК 09, ПК 6.4
	Основные понятия и структура баз данных		
	В том числе практических занятий		
Учебная практика Виды работ:		36	
Производственная практика Виды работ:		36	
<i>Промежуточная аттестация</i>			
Всего		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики 3-4

Перечень основного оборудования:

Комплект специализированной учебной мебели с компьютерами.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор – 1 ед., персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. 1С: Предприятие 8

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности 4-5

Перечень основного оборудования:

Комплект специализированной учебной мебели с компьютерами.

Доска меловая.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. 1С: Предприятие 8
5. Adobe Acrobat Reader

1. ***Помещение для самостоятельной работы – помещение 4.1, учебный корпус №2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4.***

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

1. ***Помещение для самостоятельной работы – помещение 4.2, учебный корпус №2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4.***

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0.

2. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9.

3. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для СПО / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4.

4. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — Москва: Академия, 2021. — 416 с.

5. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для СПО / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.

6. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. — 288 с.

7. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы: учебник для СПО / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ниматулаев М. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 250 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363412>

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 02	Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях,
ОК 09	Эффективно применяет и использует современные технические средства и информационные технологии для решения аналитических и исследовательских задач	при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК 6.4.	Абстрактно мыслит и оценивает решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с	Зачет

	запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	
--	--	--

**Приложение 1.9.
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ДПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	347
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>347</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>347</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	366
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>366</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	<i>366</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	<i>368</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	380
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>380</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>381</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	383

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ДПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация обслуживания в организациях питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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)	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	

<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной</p>	<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов</p>	<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
--	--	---	--

	<p>безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>	<p>алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
--	--	---	--

	<p>рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет</p>	<p>производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>	
--	--	---	--

	<p>реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>		
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.		
<p>ПК 5.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>	<p>Организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 5.2</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; актуальные направления в</p>	<p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности</p>

	<p>требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>готовой кулинарной продукции.</p>
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--	--

	<p>для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий</p>	<p>отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>	
--	--	---	--

	<p>сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий</p>		
--	---	--	--

	<p>перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>

<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>	<p>и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	--	---	--

	<p>контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим</p>	<p>ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
--	---	--	--

	<p>процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный</p>		
--	---	--	--

	<p>инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
--	---	--	--

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>
--	---	---	---

	<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p>	<p>документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>	
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	213	104
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ДМДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>ДМДК 02.02 в форме экзамена</i> <i>УП 02.01 зачет с оценкой</i> <i>ПП 05.01 зачет с оценкой</i>	6 12	
Всего	303	104

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.6	ДПМ.02. Организация обслуживания в организациях питания	303	104		213	-	-		
ПК 5.1-5.6	ДМДК.02.01 Освоение профессии 16472 Пекарь	123	16		117				
ПК 4.1, ПК 4.4- 4.6	ДМДК.02.02 Освоение профессии 16399 Официант, бармен	108	16		96				
ОК 02 ПК 5.1-5.6 ПК 4.1, ПК 4.4- 4.6	ДУП.02.01 Учебная практика	36	36					36	
ОК.02ПК 5.1-5.6 ПК 4.1, ПК 4.4- 4.6	ДПП.02.01 Производственная практика	36	36						36
ОК.02ПК 5.1-5.6 ПК 4.1, ПК 4.4- 4.6	Промежуточная аттестация	36						6	6
	Всего:	303	104		213	-	-	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ДМДК.02.01 Освоение профессии 16472 Пекарь			
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	12	ПК 5.1-5.6
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента		
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента		
	3. Организация рабочих мест в пекарном цехе.		
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий.		
	6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента.		
Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при	Содержание	12	ПК 5.1-5.6
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента..		
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.		

приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 3. Подбор оборудования по технологическому циклу приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 4. Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	12	ПК 5.1-5.6
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 5. Организации рабочих мест пекаря и кондитера на различных участках при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
	Практическое занятие № 6 Безопасность эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в пекарне и кондитерском цехе.		
Тема 1.4. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала	15	ПК 5.1-5.6
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию		
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных		

	продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов		
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		
	Практическое занятие № 8 Составление ТК и расчет рецептур мучных кондитерских изделий		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения		ПК 5.1-5.6
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 9. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	Лабораторное занятие № 1 Технология приготовления полуфабрикатов мучных кондитерских изделий		
Тема 2.2. Приготовлением подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления праздничного хлеба	Содержание	16	ПК 5.1-5.6
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 10 Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	16	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, Бризе», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного		

	и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 11. Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий		
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (медовое, бисквитное, тулипное и т.д.) Приготовление бездрожжевого теста различных видов (слоеного, воздушного, миндальное)		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	20	
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.		
	Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 12 Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов		

	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.		
	<i>Промежуточная аттестация Экзамен</i>	6	
		123	
	ДМДК.02.02 Освоение профессии 16399 Официант, бармен		
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	12	ПК 4.1, ПК 4.4-4.6
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	8	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	12	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	8	
Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия			
Тема 3	Содержание учебного материала	12	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой,		

Столовая посуда, приборы, столовое белье	керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ПК 4.1, ПК 4.4-4.6
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	8	
Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом			
Тема 4. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	12	
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Тематика практических занятий	8	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
Тема 5. Организация процесса	Содержание учебного материала	12	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		ПК 4.1, ПК 4.4-4.6

обслуживания в зале	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика практических занятий	8	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
Тема 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	12	ПК 4.1, ПК 4.4-4.6
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
Тематика практических занятий	8		
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии		

	посетителей		
Тема 7. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	12	ПК 4.1, ПК 4.4-4.6
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	8	
	Тренинг услуг по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю			
Тема 8. «Работа в баре»	Содержание учебного материала	12	ПК 4.1, ПК 4.4-4.6
	Характеристика баров и обслуживающего персонала: бармен, бариста, барбек: функции, основные требования Словарь бармена. Формирование товарных запасов бара. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена (классический, флейринг и спидмикс).		
	Барная стойка: понятие, назначение, виды. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.		
	Оформление витрины и барной стойки. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара Встреча потребителей бара и прием заказа на продукция бара		
	Информационное обеспечение деятельности бара. Разработка меню бара Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Уборка помещений: виды (вечерняя, утренняя), назначение. Требования к уборке помещений		

	<p>Особенности подачи различных напитков.</p> <p>Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Классификация коктейлей. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. Технология приготовления и подача смешанных напитков и украшений для оформления напитков. Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков Приготовление холодных и горячих закусок. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки. Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена. Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок. Подготовка бара, буфета к закрытию.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Технология приготовления и подача смешанных напитков и украшений для оформления напитков. Технология приготовления и подача горячих безалкогольных напитков и украшений для оформления напитков Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок</p>		
		8	
Промежуточная аттестация Экзамен		12	
Всего		96	
<p>Учебная практика по ПМ.05 в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>		36	<p>ОК 02</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.4-4..6</p>

<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <ul style="list-style-type: none"> . 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 некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. . Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. . 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 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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика по ПМ. 05 в форме практической подготовки Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными</p>	36	ОК 02

<p>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 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 сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</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 соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		<p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.4-4..6</p>
Всего	303	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Производства кулинарной продукции», лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептов, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — URL: <https://book.ru/book/931854> — Текст : электронный.
2. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензеева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с. [Электронный ресурс]. — www.dx.doi.org/10.12737/21711. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1048321>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: <https://book.ru/book/934332> — Текст : электронный.
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — М. : КноРус, 2020. — 247 с. — URL: <https://book.ru/book/934333> — Текст : электронный.
5. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 178 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374> .
6. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2016. — 351 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> — Текст : электронный.
7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : . — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> — Текст : электронный.
8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1081705>
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.
10. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // — КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // — КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонцорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

24. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах

	<p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских 24 изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) •</p>	
--	---	--

	<p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по</p>

	<p>действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	мастерства (при участии)
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»	392
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ РОССИИ».....	401
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	413
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	423
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ».....	439
«ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»	449
«ЕН.01 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ».....	460
«ЕН.02 ХИМИЯ»	468
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА» .	477
«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»	485
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»	516
«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	527
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА».....	542
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	553
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	564
«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»	573
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	583
«ОПд. 10 КУХНИ МИРА»	605
«ОПд.11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.»	636
«ОПд.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ»	649
«ОПд.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД И БЛЮД ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»	669

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	394
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	394
1.2 <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	394
2. Структура и содержание дисциплины	394
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	394
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	395
3. Условия реализации дисциплины	399
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	399
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	399
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	399

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Основы философии» является:

развитие у обучающихся умений работать в коллективе, демонстрируя осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

выработка научного мировоззрения с учетом личного восприятия и отношения к окружающему миру.

Задачи дисциплины:

формирование представлений о философии как особой области человеческого знания;

формирование умений обоснованно аргументировать собственную позицию;

развитие навыков работы с философскими источниками; формирование навыков написания философских рефератов, творческих работ;

развитие умения вести дискуссию, моделировать типичные жизненные ситуаций.

Дисциплина «Основы философии» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Код ОК	УМЕТЬ	ЗНАТЬ	Владеть навыками
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Уметь: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности	

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	51	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	1 семестр – 5 ч.	-
Всего	51 ч.	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История философии			
Тема №1.1 Философия, ее предмет и роль в обществе	Содержание Предмет философии Происхождение философии. Предмет; специфика философского знания. Философия и наука. Философия и искусство. Философия и мораль Практическое (семинарское) занятие: «Зарождение философской науки».	4	ОК 06
Тема №1.2 Философия Древнего Востока: Индия и Китай	Содержание Древневосточная философия Космоцентризм древней философии. Особенности древнеиндийской философии. Древнекитайская философия- конфуцианство, даосизм. Древневосточная философия Космоцентризм древней философии. Особенности древнеиндийской философии. Древнекитайская философия- конфуцианство, даосизм	2	ОК 06
Тема №1.3 Античная философия	Содержание Античная философия. Эллинистический период. Римский период развития античной философии. Практическое (семинарское) занятие: «Философские идеи античных философских школ. Сократ. Платон. Аристотель»	4	ОК 06
Тема №1.4 Философия Средних веков	Содержание Средневековая философия Теоцентризм средневековой философии. Религиозные философы средневековья. А.Августин. Ф.Аквинский.	2	ОК 06

Тема №1.5 Философия эпохи Возрождения	Содержание Основные идеи философии эпохи Возрождения.	2	ОК 06
Тема №1.6 Философия Нового времени и Просвещения	Развитие европейской философии в Новое время (XVII – XVIII вв). Гуманизм эпохи Возрождения. Взгляды Н.Кузанского, Э.Роттердамского. Деизм и пантеизм. Эмпиризм и рационализм Нового времени. Ф.Бэкон. Р.Декарт Практическая работа: Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII века.	4	ОК 06
Тема №1.7 Немецкая классическая философия	Содержание Немецкая классическая философия (XIX в) Теория познания, категорический императив И.Канта. Философская система Г.Гегеля. Взгляды И.Фихте, Л.Фейербаха	4	ОК 06
Тема №1.8 Русская философия	Содержание Русская философия. Отличительные черты русской философии. Религиозные философы России.	2	ОК 06
Тема №1.9 Современная западная философия	Содержание Современная западная философия Феноменология. Герменевтика. Аналитическая философия. Практическая работа: составление таблицы «Направления философии XX века»	4	ОК 06
Раздел 2. Онтология, гносеология и аксиология			
Тема № 2.1 Онтологические основы бытия и философское понимание мира	Содержание Категория «бытие» в философии Содержание категории бытия. Объективная и субъективная реальность. Ноуменальное и феноменальное бытие. Основные формы бытия. Практическое (семинарское) занятие: «Материя, ее всеобщие свойства и способы существования».	4	ОК 06

Тема № 2.2 Диалектика как учение о развитии	Содержание Философские идеи развития. Движение и развитие. Закон единства и борьбы противоположностей. Закон перехода количественных изменений в качественные. Закон отрицания отрицания. Практическое занятие: составление таблицы «Объективная диалектика и ее альтернативы»	4	ОК 06
Тема № 2.3 Гносеология – философское учение о познании	Содержание Проблемы познания Сущность познания. Уровни познания. Формы чувственного и логического познания. Проблема истины.	4	ОК 06
Раздел 3. Человек и общество как предмет философии			
Тема № 3.1 Философская антропология о человеке	Содержание Человек как главная философская проблема. Биологическая природа и социальная сущность человека. Основополагающие категории человеческого бытия. Счастье. Свобода. Предназначение человека и его жизни. Отношение человека к смерти. Практическое занятие: «Философия и смысл жизни»	3	ОК 06
Тема № 3.2 Философия общества	Практическое занятие:	2	ОК 06
Тема № 3.3 Философия истории. Философия культуры	Содержание Философия религии. Религия как феномен человеческой культуры. Мировые религии: буддизм, христианство, ислам Практическое занятие: «Субъективный фактор в истории»	2	ОК 06
Тема № 3.4 Глобальные проблемы современности	Содержание Проектное задание: эссе «Будущее человечества»	2	ОК 06

Итого за I семестр:	51	
Зачет	5	
Всего за год:	51	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения лекций, занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций – Кабинет социально-экономических дисциплин, аудитория 1, учебный корпус № 2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.biblio-online.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Помещение для самостоятельной работы – помещение 4, учебный корпус №2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Помещение для самостоятельной работы – библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, учебный корпус №3 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Дмитриев В. В., Дымченко Л. Д. Основы философии 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО М.: Юрайт, 2019. – 281с.Текст: электронный

Кочеров С. Н., Сидорова Л. П. Основы философии 3-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО М.: Юрайт, 2019. – 177с. Текст: электронный

Светлов В. А. Основы философии 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО, М.: Юрайт, 2019, - 339 с. Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

Митина Н. Г. Основы философии: учебное пособие М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 612с. Текст: электронный

Сpirкин А. Г. Основы философии. Учебник для СПО. М.: Юрайт, 2019. - 478 с., Текст: электронный

Перечень информационных ресурсов:

<http://philosophy.ru> - портал "Философия в России".

<http://anthropology.ru> - Веб-кафедра философской антропологии.

<http://ido.rudn.ru> - электронный учебник по курсу "Философия".

<http://www.academic.ru> - учебный портал

<http://www.gumer.info> - электронная библиотека

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает: основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p> <p>Умеет: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p>	<p>Знать: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Уметь: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -контрольные и самостоятельные работы по темам и разделам дисциплины; -тестирование; -домашнее задание; - представление презентации; - выполнение эссе <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Традиционная (балловая система контроля) -Мониторинг внеаудиторной работы. <p>Промежуточный контроль в форме зачета в I семестре</p>
--	--	---

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	403
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	403
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	403
2. Структура и содержание дисциплины	404
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	404
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	405
3. Условия реализации дисциплины.....	411
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	411
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	411
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	412

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России» сформировать у обучающихся представление об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса; ввести в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, обучить приемам поиска и работы с исторической информацией.

Задачи дисциплины:

- формирование морально-ценностных ориентиров для гражданской, национальной, социальной, культурной самоидентификации в современном обществе с опорой на усвоенные знания о социокультурных, экономических и политических процессах, происходивших в XX – начале XXI в.;

- овладение знаниями об особенностях завершения эпохи индустриального общества и развития постиндустриального; сравнение и соотнесение различных явлений и процессов в социальной, экономической, политической, духовной и нравственной сферах в разных странах и континентах с акцентированием места и роли России во всемирно-историческом процессе и значения этого периода для нее; о влиянии процессов интеграции и глобализации на национальные системы образования, язык и культуру;

- воспитание у обучающихся патриотических чувств, гордости и уважения к своей нации, Отечеству в процессе усвоения ими знаний о расширении направлений сотрудничества России с западноевропейскими державами и США, народами с других континентов;

- воспитание ценности демократии, толерантности, уважения и стремления к взаимопониманию, интеграции с другими народами во имя процветания нации и Отечества, сохранения мира;

- развитие способностей работать с различными источниками исторической информации, выявлять главное и второстепенное знание, группировать информацию по заданному основанию и самостоятельно найденному, анализировать и обобщать информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, следуя принципу историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;

- формирование умения применять усвоенные исторические знания по Новейшей истории для понимания и осмысления усложняющейся реальности, в повседневном общении с представителями различных социальных групп и общностей в отношении направлений современной культуры, науки, моделей политического и экономического развития стран мира.

Дисциплина «История России» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Код ОК	УМЕТЬ	ЗНАТЬ	Владеть навыками
ОК-2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уметь: использовать современные средства поиска информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: современные средства поиска информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК-4. Работать в коллективе и команде, эффективно	Уметь: ориентироваться в	Знать: основные процессы	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.	(дезинтеграционные, интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России и мира	
ОК-6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Уметь: проявлять активную гражданскую позицию, основанную на демократических ценностях мировой истории	Знать: ключевые понятия и явления истории середины XX - нач. XXI вв.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	3 семестр	-
Всего	64 ч.	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Послевоенное устройство мира			
Тема №1.1 Итоги и уроки Второй мировой войны. Создание ООН.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изменение границ в Европе после Второй мировой войны. 2. Нюрнбергский процесс 3. Цели и задачи создания ООН. Структура ООН. 4. Принципы ООН. Назначение ООН. Устав ООН. 5. Основные органы ООН: Совет безопасности, Генеральная ассамблея, Секретариат, Экономический и социальный совет, Совет по опеке, Международный суд ООН. 5. Основные направления деятельности ООН в годы «Холодной войны». <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные направления деятельности ООН в начале 21 века. 	8	ОК 02 ОК 04 ОК 06
Тема №1.2 Истоки «Холодной войны и создание военно-политических блоков».	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание биполярного мира. Противостояние двух сверхдержав: СССР и США. «Холодная война», создание военных блоков: НАТО и ОВД. 2. Причины крушения биполярного мира. 3. Завершение «Холодной войны» и её итоги. <p>Практическая работа:</p>	8	ОК 02 ОК 04 ОК 06

	1.Расширение НАТО на восток. Стремление ряда стран к созданию многополярного мира.		
Тема №1.3 СССР и мир в эпоху «оттепели» и начало биполярного существования. Карибский кризис	Содержание 1. Отношения СССР и США, 2. Берлинский кризис, 3. Советско-китайские отношения, 4. Венгерский кризис 1956 года. 5. Советско-югославские отношения. Практическая работа: 1. Карибский кризис	8	ОК 02 ОК 04 ОК 06
Раздел 2. СССР в 1964-1991 гг.			
Тема № 2.1 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Содержание 1. Реформы 1965 г. и их результаты. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. «Косыгинские реформы» 1965 года в промышленности и сельском хозяйстве. 2. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Конституция СССР 1977 г. Движение диссидентов. А.Д. Сахаров. 3. Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Литература и искусство: поиски новых путей. Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Научно-технический прогресс в СССР. Практическое занятие: 1. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Холодная война и мировые конфликты. «Пражская весна» и снижение	8	ОК 02 ОК 04 ОК 06

	международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США.		
Тема № 2.2 Перестройка. Реформа советской политической системы. Внешняя политика государства в 1985-1991 гг. Распад СССР.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. СССР накануне перестройки. Причины перестройки. 2. Политические и экономические реформы. 3. Политика гласности. Новое политическое мышление. 4. Основные черты внешней политики СССР в период перестройки. 5. Углубление кризиса советского общества. <p>Практическое занятие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Причины распада СССР. Референдум о сохранении СССР. Межнациональные конфликты: причины, сущность, последствия. Новоогаревский процесс. 2. Политический кризис в СССР (ГКЧП) и распад страны. 	8	ОК 02 ОК 04 ОК 06
Раздел 3. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века			
Тема № 3.1 Предпосылки формирования новой российской государственности в конце 20 в начале 21 века: внутренняя и внешняя политика	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Начало радикальных экономических преобразований. Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация госимущества. Становление новой государственности в РФ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события 3-4 октября 1993 г. в Москве, обстрел «Белого дома». Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Итоги радикальных преобразований 1992-1993 гг. 	8	ОК 02 ОК 04 ОК 06

	<p>2. Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг. Военно-политический кризис 1994–1996 гг. в Чеченской Республике.</p> <p>3. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>4. Политическая система РФ в 90-е гг. Российская многопартийность в 1990-х гг. и строительство гражданского общества. Президентские выборы 1996 г. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Отставка Б.Н. Ельцина с поста Президента РФ (1999 г.).</p> <p>5. Развитие политической системы России в начале XXI в. Вступление в должность Президента В.В. Путина (2000 г.) и Завершение контртеррористической операции на Северном Кавказе. Формирование и реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Операция по «принуждению Грузии к миру». Избрание В.В. Путина Президентом РФ (2012 г., 2018 г.). Политический кризис в Украине 2014 г. Договор о принятии Республики Крым и г. Севастополь в состав России, реакция российского общества и зарубежных стран. Принятие поправок в Конституцию РФ (2020) и их значение.</p> <p>6. Экономическое развитие России в 2000-е годы. Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало мирового экономического кризиса в 2014 г. Антикризисные меры правительства РФ.</p> <p>Практическое занятие:</p>		
--	--	--	--

	<p>1. Внешняя политика России в 90-е гг. Новые приоритеты внешней политики. Взаимоотношения с США и другими странами Запада. Россия на постсоветском пространстве (СНГ и союз с Белоруссией, военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ).</p> <p>2. Российское общество в начале XXI в. Основные принципы и направления государственной социальной политики (здравоохранение, социальное обеспечение, образование). XXII Олимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи.</p>		
Раздел 4. Россия в глобальных процессах начала XXI в.			
<p>Тема № 4.1 Новый внешнеполитический курс России в нач. XXI в. Наращение кризиса и национальное самоопределение в Крыму</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Отношения с Западом в 2000-2007 годах 2. Евразийская интеграция 3. Цветные революции на постсоветском пространстве 4. Война в Южной Осетии 5. Отношения с Украиной 6. Украинский кризис 2014 года 7. Гражданская война в Сирии 8. Внешнеполитическое положение России на 2020 год</p> <p style="text-align: center;">Практическое занятие: Воссоединение Крыма с Россией</p>	8	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 06</p>
<p>Тема № 4.2 Санкционное давление стран Запада на Россию, попытки ее изоляции от остального мира</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. США: жесткая реакция элит на эскалацию украинского кризиса 2. Санкционная политика в отношении России на уровне международных организаций Практическое занятие:</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 06</p>

	1. Влияние антиросийских санкций на мировую экономику и современные международные экономические отношения		
Итого за I семестр:		64	
Зачет		2	
Всего за год:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин 1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ura.it.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Помещение для самостоятельной работы 4.2

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

Помещение, оснащенное:

- персональными компьютерами с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

- специализированной мебелью, стеллажами для хранения учебной литературы.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Питулько Г. Н Всеобщая история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего времени : учебник для среднего профессионального образования Москва: Издательство Юрайт, 2021.296 с.
2. ЧураковД. О., Саркисян С. А. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020.311 с.
3. Семенникова Л. И. История России. XX начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования 7-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020.328.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Рябцев Ю.С. Военная история России с древнейших времён до конца XVII в.: учебное пособие. 10 класс. Москва, Берлин: Директмедиа Паблишинг, 2019. - 152 с.
2. Хейфец В.Л. История новейшего времени. Учебник и практикум для СПО. Москва: Издательство Юрайт, 2019.345 с.

Перечень информационных ресурсов:

1. <http://www.istorya.ru>. Сайт о всемирной истории в деталях.
2. <http://historydoc.edu.ru>. Портал Исторические документы.
3. <http://www.hist.msu.ru>. Библиотека электронных ресурсов исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова.
4. <http://cyberleninka.ru>. Научная электронная библиотека «Киберленинка».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>1. Знание основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков.</p> <p>2. Знание сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.</p> <p>3. Знание основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>4. Знание назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций, основных направлений их деятельности;</p> <p>5. Знание сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.</p> <p>6. Знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>Умеет:</p> <p>1. Умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире</p> <p>2. Умение выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p>	<p>Знать: современные средства поиска информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>-контрольные и самостоятельные работы по темам и разделам дисциплины;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-домашнее задание;</p> <p>- представление презентации;</p> <p>- выполнение эссе</p> <p><i>Методы оценки результатов обучения:</i></p> <p>-Традиционная (балловая система контроля)</p> <p>-Мониторинг внеаудиторной работы.</p> <p><i>Промежуточный контроль в форме зачета в I семестре</i></p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	415
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>415</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>415</i>
2. Структура и содержание дисциплины	416
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>416</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>417</i>
3. Условия реализации дисциплины	420
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>420</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>420</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	421

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является формирование у обучающихся способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, способности владеть необходимыми навыками профессионального общения на иностранном языке, а также способности логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь.

Задачи:

- чтение профессиональной литературы разных функциональных стилей и жанров;
- умение принимать участие в беседе повседневного и профессионального характера;
- выражать обширный реестр коммуникативных намерений;
- владеть основными видами монологического высказывания, соблюдая правила речевого этикета, и понимать на слух;
- владеть основными видами делового письма;
- знание языковых средств и формирование адекватных им языковых навыков, в таких аспектах как фонетика, лексика и грамматика;
- умение пользоваться словарно-справочной литературой на иностранном языке;
- знакомство с основами перевода литературы по специальности;
- знание национальной культуры, а также культуры общения стран изучаемого языка.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Уметь: понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов	-

	планируемые); простые сообщения на или профессиональные темы	писать связные на знакомые интересующие тем	профессиональной направленности	
--	--	---	------------------------------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	134	67
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	4 семестр 6 семестр 8 семестр	-
Всего	134 ч.	67ч.

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. MEAT PROCESSING AND MEAT PRODUCTION			
Тема 1. Worldwide competence in packaging	Text 1. The New Role of Packaging Text 2. Features of Convenience Packaging	8 ч.	OK 10
Тема 2. Casings	Text 1. A Brief History of Casings. Text 2. Natural casings must meet stringent demands	8 ч.	OK 10
<i>Итого за III семестр:</i>		16ч.	
Тема 2. Casings	Text 3. Handling and Storage Text 4. Special Qualities and Characteristics Text 5. Smokeable plastic casings TEST-PAPER	8 ч.	OK 10
Тема 3. Pork production in Denmark	Text 1. The Success Story of the Danish Model Text 2. Sectoral and Regional Pattern of the Danish Swine and Pork Industry	8 ч.	OK 10
Тема 3. Pork production in Denmark	Text 3. Denmark's Role in the World Pork Market Text 4. The Danish Production System for Pork: The Danish Model Text 5. The future of Danish pig and pork production	8 ч.	OK 10
Тема 4. Planning	Text 1. General Planning for the Meat Industry Text 2. Consultation Begins with Pre-planning TEST-PAPER	8 ч.	OK 10
<i>Итого за IV семестр:</i>		32 ч.	-
<i>Зачет</i>		-	-
Тема 4. Planning	Text 3. Master planning for further development. Text 4. Slaughtering and cutting plant in Switzerland	8 ч.	OK 10

Тема 4. Planning	Text 5. Production Facilities for Sausage, Ready Meals and Convenience Foods Text 6. Planning in South America and Eastern Europe	8 ч.	OK 10
Раздел 2. FISH PROCESSING			
Тема 5. Retail Market	Text 1. Retail Chains Increase Need for Packaging Text 2. Russia's Retail Market	8 ч.	OK 10
Тема 6. Materials Handling Technology	Text 1. Optimizing and Increasing the Efficiency of In-company Text 2. The Right handling technology for every purpose	8 ч.	OK 10
Тема 6. Materials Handling Technology	Text 1. Optimizing and Increasing the Efficiency of In-company Text 2. The Right handling technology for every purpose TEST PAPER	2 ч.	OK 10
	<i>Итого за V семестр:</i>	34 ч.	
Тема 6. Materials Handling Technology	Text 3. Safe, Hygienic, and Easy-to-Clean Food Text 4. Transport Routines and Special solution	8 ч.	OK 10
Тема 6. Materials Handling Technology	Text 5. Tailor-Made or “Off-the peg” TEST-PAPER	8 ч.	OK 10
	<i>Итого за VI семестр:</i>	16 ч.	-
	<i>Зачет</i>	-	-
Тема 7. Aquaculture	Text 1. Aquaculture in Russia Text 2. Importance FOOD CATERING TECHNOLOGY How much food do we need?	8 ч.	OK 10
Тема 7. Aquaculture	Text 3. Different Types of Aquacultures Text 4. Aquaculture Development in Rural Areas FOOD CATERING TECHNOLOGY Food for babies	8 ч.	OK 10

Тема 7. Aquaculture	Text 5. Marketable Fish-breeding is an Important Direction Text 6. Economic preconditions for aquaculture development FOOD CATERING TECHNOLOGY Food for children Elderly people	8 ч.	OK 10
Тема 8. The Benefits Of Polyculture	Text 1. Polyculture Text 2. Polyculture – a way to solve Numerous Problems?	8 ч.	OK 10
<i>Итого за VII семестр:</i>		32 ч.	-
Тема 8. The Benefits Of Polyculture	Text 3. Control of Polycultures Text 4. Production performance is naturally limited	4 ч.	OK 10
<i>Итого за VIII семестр:</i>		4 ч.	-
<i>Зачет</i>		-	-
<i>Всего:</i>		134 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка 1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов

(презентации, видеоролики). **Мультифонный кабинет 3-6** (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной специализированной мебели (индивидуальные кабинки с пультом управления составляют рабочее место студента; специальный стол со встроенным пультом управления и автомагнитолой составляет рабочее место преподавателя). Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации,

видеоролики). **Помещение для самостоятельной работы 4** (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Помещение для самостоятельной работы 2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования /Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. —177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст: электронный. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (А2-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования /Л. В. Антипова [и др.]; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст: электронный

3. Качалова, К. Н. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами: учебник: [16+] / К. Н. Качалова, Е. Е. Израилевич. – Санкт-Петербург: КАРО, 2018. – 608 с. — ISBN 978-5-9925-0716-4. – Текст: электронный.
4. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09663-7.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Скопинцева, В. И. Фонетика и грамматика английского языка: учебное пособие: [16+] / В. И. Скопинцева, И. В. Сидельникова; науч. ред. Е. А. Чигирин; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 189 с.: ил. –Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-378-6. – Текст: электронный.

Перечень информационных ресурсов:

Перечень поисковых систем: www.yandex.ru; www.rambler.ru; www.google.ru; www.mail.ru; www.nigma.ru; www.liveinternet.ru; www.filesearch.ru; www.metabot.ru; www.nol9.ru; www.zoneru.org.

Открытый каталог научных конференций, выставок и семинаров – www.konferencii.ru

Перечень энциклопедических сайтов:

www.sci.aha.ru– единицы измерений, числовая и фактическая информация практически по всем сферам человеческой деятельности (от элементарных частиц и вселенной до природы, географии, языка, культур и истории).

www.biografija.ru– биографии выдающихся личностей российской истории, культуры, литературы и т.д.

www.dic.academic.ru– предлагается обширная подборка словарей и энциклопедий: финансовый и экономический словари, англо-русский словарь финансовых терминов, словарь Даля, современная энциклопедия и др.

www.wikipedia.ru– многоязычный проект по созданию полноценной и точной энциклопедии со свободно распространяемым содержимым. Любой пользователь может править существующие статьи и добавлять собственные.

www.krugosvet.ru– универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия.

www.encyclopedia.ru– обзор универсальных и специализированных интернет-энциклопедий, словарей.

www.oxforddictionaries.com– словари для изучающих английский язык, изданные Oxford University Press.

britishcouncil.org/learnenglish– сайт Британского Совета.

bbc.co.uk/russian/learning_english – сайт для изучающих английский язык.

my-english-dictionary.com–learn English with pictures and audio.

toefl.ru– русскоязычный сайт, посвященный сдаче теста TOEFL.

4flaga.ru– популярный английский.

alleng.ru– каталог учебных ресурсов по всем предметам от астрономии до юриспруденции и химии, в том числе – английский язык.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	-	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; -контрольные и самостоятельные работы по темам и разделам дисциплины; -тестирование; -домашнее задание; -отчет по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (представление презентации, информационного сообщения). <p><i>Методы оценки результатов обучения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Традиционная (балловая система контроля) -Мониторинг внеаудиторной работы. <p><i>Промежуточный контроль в форме зачета в IV, VI и в VIII семестрах.</i></p>
--	---	---

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	425
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>425</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>425</i>
2. Структура и содержание дисциплины	427
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>427</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>428</i>
3. Условия реализации дисциплины	435
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>435</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>435</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	436

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	У1 -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; У2 -уметь интегрировать знания из разных предметных областей; У3 -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	З1 -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; З2 - цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; З3 -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; З4 -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целями, оценивать риски последствий деятельности; З5 -развивать креативное мышление при решении .	В1 -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; В2 -выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательств своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; В3 -анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
ОК.04 Работать в коллективе и	У1 -координировать и выполнять работу в условиях	З1 -понимать и использовать преимущества	В1 -осуществлять позитивное стратегическое

<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; У2-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p>	<p>командной и индивидуальной работы; 32-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным; -</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>У1-уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе и подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p>	<p>31- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; 32 - основы здорового образа жизни; 33- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p>	<p>В1-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; В2-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; В3-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в</p>

			<p>режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; В4-владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно – оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; В5-иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	166	166
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация - зачет		
Всего	166	166

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека			
Тема 1.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминутки, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения.	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности.	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО».	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений производственной гимнастики, комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учетом специфики будущей профессиональной деятельности.	2	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий).	2	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение	2	

	принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности			
Тема 2.1. Легкая атлетика	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Челночный бег. Бег по дистанциям с высокого старта. Специальные беговые упражнения. Эстафетный бег. Метание гранаты на дальность. Учёт техники метания гранаты на дальность. Бег 400 м с ускорениями 100м 2 раза.	2	
	Бег 100 м с учетом времени. Закрепить навыки в беге с высокого старта. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега. Прыжок в длину с разбега с учетом результата.	2	
	Бег с низкого старта. Бег 100 м. с учетом времени (2 раза). Бег на 60м. и 100 м. Пошаговое изучение техники метания гранаты (мяча) с места.	2	
Тема 2.2. Волейбол	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Верхняя передача мяча в зонах 5-3-4. Верхняя передача мяча в парах в движении вдоль боковых линий. Учебная игра.	2	
	Прием мяча снизу в парах, тройках. Верхняя и нижняя передача мяча в тройках. Передачи мяча в движении в парах через сетку. Учебная игра.	2	
	Передача мяча через сетку в прыжке с переходом из одной колонны в другую. Учебная игра.	2	
	Прямой нападающий удар. Нападающий удар с собственного подбрасывания. Учебная игра.	2	
	Нападающий удар с короткой передачей. Прием мяча от	2	

	нападающего удара в парах. Учебная игра.		
	Совершенствование нападающего удара в парах и тройках. Прием мяча от нападающего удара. Учебная игра.	2	
	Нижняя прямая подача. Нижняя боковая подача. Учебная игра.	2	
Промежуточная аттестация		зачет	
Тема 2.3. Гимнастика	Содержание		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Разучивание акробатической комбинации.	2	
	Строевые упражнения на месте. Вис согнувшись, вис прогнувшись. Угол в упоре. Разучивание акробатической комбинации.	2	
	Строевые упражнения в движении. Круговая тренировка. Сгибание и разгибание рук в упоре. Акробатика.	2	
	Строевые упражнения в движении. Перестроение из колонны по одному в колонну по четыре. Разучивание акробатической связки.	2	
	Комплекс круговой тренировки. Перестроение из колонны по одному в колонну по восемь. Совершенствование акробатической связки.	2	
	Сгибание рук, в упоре лёжа, упражнения на пресс. Совершенствование связки акробатических упражнений.	2	
	Круговая тренировка. Удержание ног в положение «угол». Совершенствование связки акробатических упражнений.	2	
	На оценку: строевые упражнения на месте и в движении. Подвижная игра по выбору учащихся. Круговая тренировка. Акробатическая связка на оценку.	4	
Тема 2.4. Баскетбол	Содержание		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры. Броски мяча с места и в движении.	2	
	Передачи мяча в парах на месте, от груди в движении.	2	

	Учебная игра.		
	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Бросок мяча в прыжке. Ведение мяча с изменением высоты отскока.	2	
	Передачи мяча через удар в пол. Броски в кольцо с разных положений. Учебная игра.	2	
	Ведение мяча по кругу. Остановка в два шага. Выполнение обманных финтов.	2	
	Обучение ведению мяча с сопротивлением (1х1). Бросок мяча в прыжке одной рукой. Тактические действия в нападении. Учебная игра.	4	
Тема 2.5. Легкая атлетика	<i>Содержание</i>		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	2	
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	2	
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	2	
Тема 2.6. Бадминтон	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад	4	

	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	4	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона	4	
Тема 2.7. Настольный теннис	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка)	2	
	Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.	2	
	Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).	4	
Промежуточная аттестация		<i>зачет</i>	
Тема 2.8. Гимнастика	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Выполнение строевых упражнений. Выполнение строевых команд. Гимнастические построения и перестроения.	4	
	Выполнение специальных подготовительных общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом (с мячом, набивным мячом, на матах, со скамейкой и на скамейке) Упражнения в движении.	4	
	Выполнение специальных подготовительных общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом (на гимнастической стенке и возле неё, с гимнастической палкой, скакалкой, обручем, гантелями). Упражнения в парах.	4	
Тема 2.9. Волейбол	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Освоение и совершенствование техники выполнения приемов	4	

	игры: Прием мяча сверху двумя руками. Прием мяча снизу двумя руками. Прием мяча снизу одной рукой (правой, левой).		
	Отбивание мяча ногой. Совершенствование атакующего удара. Одиночное блокирование. Групповое блокирование.	4	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры, индивидуальных тактических действий: Выбор места для второй передачи. Выбор места и способа подачи. Выбор способа отбивания мяча.	4	
	Выбор места при блокировании. Выбор места при приеме атакующего удара. Выбор места при страховке партнера. Выбор способа приема атакующего удара.	4	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры: Прием мяча сверху двумя руками. Прием мяча снизу двумя руками. Прием мяча снизу одной рукой (правой, левой). Прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	4	
Тема 3.0. Гимнастика	Содержание		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Разучивание акробатической комбинации.	4	
	Строевые упражнения на месте. Вис согнувшись, вис прогнувшись. Угол в упоре. Разучивание акробатической комбинации.	4	
	Строевые упражнения в движении. Круговая тренировка. Сгибание и разгибание рук в упоре. Акробатика.	4	
	Строевые упражнения в движении. Перестроение из колонны по одному в колонну по четыре. Разучивание акробатической связки.	4	
	Комплекс круговой тренировки. Перестроение из колонны по одному в колонну по восемь. Совершенствование акробатической связки.	4	

	Сгибание рук, в упоре лёжа, упражнения на пресс. Совершенствование связки акробатических упражнений.	4	
	Круговая тренировка. Удержание ног в положение «угол». Совершенствование связки акробатических упражнений.	4	
	На оценку: строевые упражнения на месте и в движении. Подвижная игра по выбору учащихся. Круговая тренировка. Акробатическая связка на оценку.	4	
Тема3.0. Настольный теннис	<i>Содержание</i>		ОК 1; ОК 4; ОК 8
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка)	2	
	Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.	2	
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>зачет</i>	
Всего		166	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения: спортивный комплекс оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины; оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины.

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); ворота, кольца баскетбольные, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, палочки эстафетные, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные

1. Аллянов Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. - 3-е изд., испр. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 493 с.
2. Алхасов Д.С. Теория и история физической культуры : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 191 с.
3. Муллер А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 424 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Алхасов, Д. С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам : учебник для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов, С. Н. Амелин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 230 с.
2. Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

3. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 322 с.

Интернет-ресурсы:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru/>. - Текст: электронный.
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.
3. КиберЛенинка. URL: <http://cyberleninka.ru/>. - Текст: электронный.
4. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru/> / / . - Текст: электронный.
5. Научная электронная библиотека (НЭБ). URL: <http://www.elibrary.ru>. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.
6. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации. URL: <http://https://minsport.gov.ru/> . - Текст: электронный.
7. Официальный сайт Олимпийского комитета России. URL: <http://olympic.ru> .
8. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». URL: <http://krugosvet.ru/>. - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://edu.ru/>. – Текст: электронный.
10. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов. URL: <http://fcior.edu.ru/> . - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<i>ОК-1</i>	<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и</p>	<p>составление словаря терминов, либо кроссворда</p> <p>защита презентации/доклада-презентации</p> <p>выполнение самостоятельной работы</p> <p>составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</p> <p>составление профессиограммы</p> <p>заполнение дневника самоконтроля</p> <p>защита реферата</p> <p>составление кроссворда</p> <p>фронтальный опрос</p> <p>контрольное тестирование</p>

	<p>производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p>	<p>составление комплекса упражнений оценивание практической работы тестирование тестирование (контрольная работа по теории) демонстрация комплекса ОРУ, сдача контрольных нормативов сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на дифференцированном зачете</p>
ОК-4	<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p>	
ОК-8	<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью</p>	

	<p>профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).	
--	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	441
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>441</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>441</i>
2. Структура и содержание дисциплины	442
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>442</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>443</i>
3. Условия реализации дисциплины	446
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>446</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>446</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	447

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование и развитие у обучающихся понимания процессов, свойственных общению, взаимодействию и организации деятельности людей, получение знаний и умений положительного и эффективного воздействия на собеседников и объектов общения, а также раскрытие целей, функций и видов общения.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть Общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> – взаимосвязь общения и деятельности; – цели, функции, виды и уровни общения; – роли и ролевые ожидания в общении; – виды социальных взаимодействий; – механизмы взаимопонимания в общении; – техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; – этические принципы общения; – источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; – приемы саморегуляции в процессе общения
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива; – психологические особенности личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	-
в т. ч.:		
Теоретические занятия (лекции)	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	32	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	48	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Ведение. Предмет и содержание дисциплины. Виды и средства общения	Содержание		ОК 03
	Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	2	
	Взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды, средства и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение кейс-задач: Кейс 1. «Спасение положения» Кейс 2. «Плохие тормоза»	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией – не предусмотрено</i>	-		
Раздел 2. Этические формы общения			
Тема 2.1. Этика и психология общения	Содержание		ОК 03 ОК 04
	Принципы психологии общения, делового этикета Особенности этики и культуры делового общения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение Кейс-задачи Кейс. «Выносить ли сор из избы?»	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией - не предусмотрено</i>			
Раздел 3. Психология общения			
Тема 3.1. Стороны и типы межличностного общения	Содержание		ОК 03
	Стороны и типы межличностного общения. Их взаимосвязь.	4	

в психологии и их характеристика	Понятие перцепции в общении. Принципы диалогового общения. Интерактивное и гуманистическое общение в психологии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение кейс-задачи Кейс. «Стороны общения»	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией - не предусмотрено</i>		
Тема 3.2. Психологические аспекты взаимодействия в рабочей группе	Содержание		ОК 04
	Понятие группы. Значимость группы в организации. Формальные и неформальные группы и их типы. Причины вступления в неформальную группу. Основные характеристики неформальных групп. Размер, состав группы. Групповые нормы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение кейс-задачи Кейс. «Техникум в Сретенске»	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией - не предусмотрено</i>		
Тема 3.3. Искусство общения и деловые переговоры: психологический аспект	Содержание		ОК 04
	Служебное письмо. Стили речи. Деловая беседа. Особенности делового телефонного разговора. Требования, предъявляемые к специалистам, ведущим переговоры. Тактика ведения переговоров.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение кейс-задач Кейс 1. «Оценка навыков и стратегий ведения переговоров» Кейс 2. «О важности распределения ролей и признания лидера команды, если в переговорах участвуют больше двух человек с каждой стороны»	6	
Раздел 4. Природа конфликта			
Тема 4.1. Психология конфликта	Содержание		ОК 04
	Основные стадии конфликта. Виды организационных конфликтов. Типы конфликтов в организации. Методы разрешения конфликтов.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение кейс-задач Кейс 1. «Проблемы компании «Гранит» Кейс 2. «Студенческий конфликт»	6	
<i>Курсовая работа (проект)</i>		<i>не предусмотрена</i>	
Промежуточная аттестация		зачет	
Всего		48 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ura.it.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://ura.it.ru/bcode/531593>

2. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://ura.it.ru/bcode/511685>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://ura.it.ru/bcode/511865>

2. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://ura.it.ru/bcode/516737>

3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://ura.it.ru/bcode/532126>

Периодические издания

1. Журнал «Вопросы психологии» <http://www.voppsy.ru/>
2. Журнал «Мир психологии» <https://www.mpsu.ru/product/zhurnaly/mir-psikhologii/>
3. Журнал Psychologies (Психолоджис) <https://www.psychologies.ru/?/>
4. Российский психологический журнал <http://xn--n1abc.xn--p1ai/periodicals/rpj/>
5. Национальный психологический журнал <http://npsyj.ru/>
6. Психологический журнал, институт психологии РАН.
http://www.ipras.ru/cntnt/rus/institut_p/psihologic.html
7. Журнал «Научное мнение» / гл. ред. В.В. Лаптев. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский университетский консорциум
https://biblioclub.ru/index.php?page=journal_red&jid=484032
8. Наука и школа: общероссийский научный журнал по педагогике, психологии, истории / гл. ред. В.П. Дронов. – Москва: Московский педагогический государственный университет (МПГУ) https://biblioclub.ru/index.php?page=journal_red&jid=570746
9. Научно–информационный журнал «Делопресс» <http://www.delo-press.ru/>

Справочно-библиографическая литература

1. Психологическая энциклопедия https://gufo.me/dict/psychology_encyclopedia
2. Психология общения. Энциклопедический словарь / ред. А.А. Бодалев. – Москва: Когито-Центр, 2011. – 600 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=86251>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - приемы саморегуляции в процессе общения. 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - зачет.

<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять технику и приемы эффективного общения профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творчески подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, 	<ul style="list-style-type: none"> - активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - зачет.
---	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	451
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ..	451
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	451
2. Структура и содержание дисциплины.....	452
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	452
в том числе:.....	452
2.2. Содержание дисциплины	453
3. Условия реализации дисциплины	457
3.1. Материально-техническое обеспечение	457
3.2. Учебно-методическое обеспечение	457
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	459

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Основной целью изучения дисциплины «Основы бережливого производства» является формирование у обучающихся четких представлений о подходах/методах работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, а также об ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК-07	применять инструменты бережливого производства в профессиональной деятельности	правила и принципы бережливости; типы потерь в бережливом производстве	владеть навыками применения инструментов бережливого производства в профессиональной деятельности
ОК-11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; оформлять бизнес-план; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнес-планов; кредитные банковские продукты	владеть навыками определения основных элементов категорий цена, затраты, риски, поставка

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Объем программы по дисциплине	48
в том числе:	
теоретическое обучение, лекции	16
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в <i>форме контрольной работы</i>	
Всего	48

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. История развития производственных систем. Зарубежный опыт.	Содержание	2	ОК-7
	Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Решение задач по теме Проведение деловой игры по установлению соответствия между требованиями ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. Положения и словарь и принципами производственной системы Тойота		
Тема 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Бережливое	Содержание	4	ОК-7
	Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности		

производство. Работа с треугольником эффективности.	управления материальными потоками		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Моделирование производственных процессов. Тренинг «Лего». Поточное производство, серийное и штучное производство		
Тема 3. Инструменты бережливого производства и методы их внедрения.	Содержание	2	ОК-11
	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Творческое задание на разработку метода визуализации при внедрении системы 5С		
Тема 4. Вовлеченность персонала в процесс улучшения.	Содержание	2	ОК-11
	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий		

Тема 5. Инструменты описания процессов.	Содержание	2	ОК-7
	Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Задание на разработку и проведение анализа производственного или технологического процесса, выявление и расчет затрат на качество по различным категориям		
Тема 6. Принципы бережливого производства.	Содержание	2	ОК-7
	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы		
	В том числе практических и лабораторных занятий: самостоятельная работа	6	
	Анализ технической или технологической проблемы одним из статистических методов		
Тема 7. Потери в бережливом производстве.	Содержание	2	ОК-7
	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством		

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Ситуационная задача по рассмотрению производственных процессов через призму четырех элементов: поставка, качество, затраты и риски		
<i>Промежуточная аттестация</i>		-	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

1. Аудитория оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
(Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус № 2)

3. *Перечень основного оборудования:*

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный

2. Староверова, К. О. Бережливое производство: учебное пособие для вузов / К. О. Староверова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18348-1. — Текст: электронный

3. Староверова К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования М.: Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — Текст: электронный

4. Староверова К. О. Бережливое производство: учебное пособие для вузов М.: Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — Текст: электронный

5. Староверова К. О. Менеджмент. Эффективность управления: учебное пособие для вузов М.: Издательство Юрайт, 2023. — 269 с. — Текст: электронный

3.2.2. *Дополнительные источники*

1. Конституция РФ
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9027/
3. Приказ Минпромторга России от 20.06.2017 N 1907 "Об утверждении Рекомендаций по применению принципов бережливого производства в различных отраслях ышленности"
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_212572/
4. "ГОСТ Р 56020-2014. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 12.05.2014 N 431-ст)
[tps://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=OTN&n=7565&demo=1](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=OTN&n=7565&demo=1)
5. "ГОСТ Р 56407-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные методы и инструменты" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2015 N 448-ст)
<https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=OTN&n=8084&demo=1>
6. "ГОСТ Р 56908-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Стандартизация работы" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31.03.2016 N 233-ст)
<https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=OTN&n=13539&demo=1>
7. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / изд. ООО «РИА «СТАНДАРТЫ И КАЧЕСТВО»; гл. ред. Г.П. Воронин; учред. Росстандарт, Всероссийская организация качества и др. – Москва: РИА «Стандарты и качество», 2019. – № 2(980). – 116 с.: ил. – <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499468>
8. Business Excellence / изд. ООО «РИА «СТАНДАРТЫ И КАЧЕСТВО»; гл. ред. Т. Киселева; учред. Н. Томпсон. – Москва: РИА «Стандарты и качество», 2019. – № 4(250). – 108 с.: ил. – <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500724>
9. Фундаментальные науки и современность: международный научный журнал / гл. ред. А.С. Бажин; учред. А.С. Бажин. – Владивосток: Эксперт-Наука, 2019. – № 5(26). – 65 с. – <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561957>
10. Региональная экономика: теория и практика / гл. ред. Л.А. Чалдаева; учред. ООО «Издательский дом ФИНАНСЫ и КРЕДИТ». – Москва: Финансы и кредит, 2018. – Т. 16, вып. 11. – 204 с.: схем., табл., ил. – <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499507>
11. Журнал «Бережливое производство» - https://kamaz.ru/about/production_system/zhurnal-po-berezhlivomu-proizvodstvu/
12. Большой экономический словарь <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=274981>

13. Словарь-справочник опорных понятий, формул и терминов по дисциплинам: «Бизнес-планирование», «Производственный менеджмент» и «Нормирование труда на предприятиях отрасли»
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=232323>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы принципы системы бережливого производства, - основные методы организации производства на основе концепции БП, - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, - различные виды статистических методов контроля, - систему 5С, метод Красных ярлыков, - правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации, - инструменты бережливого производства, - основы процессного подхода. 	<p>Демонстрирует знание по расчётам и решению прикладных задач по оценке эффективности принятых решений; применяет графические и аналитические методы анализа проблем</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Тестирование Творческие задания</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ЕН.01 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	462
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	462
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	462
2. Структура и содержание дисциплины.....	462
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	462
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	463
3. Условия реализации дисциплины	465
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	465
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	465
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	466

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экологические основы природопользования»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у студентов представление о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и производственных ситуациях. Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в *обязательную часть* образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; 	<ul style="list-style-type: none"> - знать влияние социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - осознавать глобальный характер экологических проблем; - знать нормы грамотного поведения в окружающей природной среде, - понимать необходимость использования достижений современной биологии и биотехнологии для природопользования. 	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	51	34
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	2	-
Всего	51	34

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экологии			
Тема 1. «Предмет и задачи экологических основ природопользования»	Содержание	6	ОК.07
	Экологические основы природопользования – предмет, цели, стратегические задачи экологических основ природопользования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия Экология и охрана окружающей среды		
Тема 2. Экологические проблемы окружающей среды.	Содержание	6	ОК.07
	Загрязнение среды как глобальная проблема. Причины загрязнения. Сырьевая проблема. Продовольственная проблема. Проблема использования Мирового океана;		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия Загрязнение водных ресурсов. Загрязнение атмосферы. Загрязнение почвы		
Тема 3. Экология и здоровье человека	Содержание	6	ОК.07
	Химические загрязнения среды и здоровье человека; Биологические загрязнения и болезни человека; Влияние звуков на человека;		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия Погода и самочувствие человека; Питание и здоровье человека;		
Тема 4. Рациональное использование природных ресурсов.	Содержание	12	ОК.07
	Проблема использования минеральных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов. Рациональное использование почвенных ресурсов. Рациональное использование лесных ресурсов.		

	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Реутилизация. Ресурсосберегающие технологии		
	Практические занятия Комплексное использование сырья. Повышение эффективности использования продукции.		
Раздел 2. Биосфера и проблемы природопользования			
Тема 5. Биосфера и человек.	Содержание	6	ОК.07
	Учение Вернадского о биосфере. Понятие биосферы. Структура биосферы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия Деление клеток, как основа для размножения и развития организмов. Митоз и мейоз сходства и различия.		
	Практические занятия Функции биосферы		
	Практические занятия Биосфера и человек. Ноосфера		
Тема 6. Основы экологического права.	Содержание	6	ОК.07
	Экологическое право и правовые документы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия. Экологическое законодательство.		
Тема 7. Международное сотрудничество в области окружающей среды.	Содержание	9	ОК.07
	Охрана окружающей среды — международная задача.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Международные договоры		
	Практические занятия Региональные соглашения		
Итого:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет биологии, аудитория 1 учебный корпус №2. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаши, ул.Абубакара, 4.)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.uraits.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень средств индивидуальной защиты:

1. Противогаз ГП
2. Респиратор Р
3. Защитный костюм ОЗК
4. Индивидуальный перевязочный пакет ИПП
5. Индивидуальный перевязочный пакет ИПП
6. Носилки санитарные
7. Сумка санинструктора

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузнецов Л.М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Хван Т.А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — Текст : электронный

2.

Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [E-dgunh.ru](http://e-dgunh.ru) Электронно-библиотечная система ДГУНХ: сайт. — URL : <http://e-dgunh.ru>).
2. [Pravo.gov.ru](http://pravo.gov.ru) Государственная система правовой информации- официальный интернет-портал правовой информации: сайт. — URL : <http://pravo.gov.ru/>

Перечень информационных справочных систем

3. Consultant.ru Справочная правовая система «Консультант Плюс» : сайт. – URL : <http://www.consultant.ru>

Перечень профессиональных баз данных

4. Rospotrebnadzor.ru База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: сайт. – URL : <https://rospotrebnadzor.ru>
5. Gosnadzor.ru Официальный сайт Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору. – URL : <http://www.gosnadzor.ru/>
6. Meteorf.ru Официальный сайт Федеральной службы России по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды. – URL : <http://www.meteorf.ru/>
7. Rusrec.ru Российский региональный экологический центр. Материалы по изменению климата и энергоэффективности. – URL : <http://www.rusrec.ru/>
8. Panda.org Всемирный фонд дикой природы. Информация о климатических событиях и влиянии изменения климата на природную среду. <https://wwf.panda.org/>
9. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL : <https://elibrary.ru>
10. ЛАНЬ : электронно-библиотечная система : сайт. – Санкт-Петербург, 2010 – . – URL : <http://e.lanbook.com>
11. ЮРАЙТ: электронная библиотечная система : сайт. – Москва, 2013 – URL : <https://bibli-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать влияние социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - осознавать глобальный характер экологических проблем; - знать нормы грамотного поведения в окружающей природной среде, - понимать необходимость использования достижений современной биологии и биотехнологии для природопользования. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности 	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - предмет и цели основ природопользования. - причины загрязнения. Основные глобальные экологические проблемы - структуру и функции биосферы - антропогенное воздействие на природу <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные способы рационального природопользования - применять биологические знания для сохранения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей - прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий. 	<p>Выполнения практических работ.</p> <p>Выполнения лабораторных работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Задачи</p> <p>Кейс-задачи</p> <p>Устный опрос</p> <p>Доклад, сообщение</p> <p>Реферат</p> <p>Презентация</p> <p>Контрольные работы</p>

<p>своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p>		
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 ХИМИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	470
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	470
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	470
2. Структура и содержание дисциплины.....	470
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	470
2.2. <i>Содержание профессионального дисциплины</i>	471
3. Условия реализации дисциплины	474
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	474
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	475
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	476

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: освоение вида деятельности «Химия».

Дисциплина включена в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	137	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамен	9	-
Всего	137	32

2.2. Содержание профессионального дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Историческая справка и основные положения аналитической химии	Содержание	10	ОК.07
	История развития аналитической химии. Основные направления аналитической химии. Определение аналитической химии. Аналитические задачи. Качественный состав вещества. Количественный состав вещества. Принцип анализа. Классификация аналитических методов анализа. Аналитический сигнал. Химические методы анализа.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	Практические занятия Аналитические задачи и принципы аналитических определений.		
Тема 2. Стадии аналитического процесса	Содержание	12	ОК.07
	Отбор проб. Подготовка пробы к анализу Агрегатное состояние объекта. Стадия измерения. Графическое представление. Табличное сопоставление. Функциональное представление.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Оценка результатов измерений.		
Тема 3. Качественный анализ	Содержание	14	ОК.07
	Основные понятия качественного анализа. Аналитические реакции и способы их выполнения. Качественные реакции как реакции между ионами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	Практические занятия Методы повышения чувствительности реакций.		
	Лабораторные занятия		

	Условия выполнения аналитических реакций, их чувствительность, специфичность и селективность.		
Тема 4. Анализ катионов и анионов	Содержание	12	OK.07
	Основные понятия темы. Дробный анализ. Реакции отделения их друг от друга. Реакции отделения их друг от друга. Макро-, полумикро-, микро- и ультрамикрoанализ. Нагревание.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Нагревание.		
	Лабораторные занятия Техника выполнения важнейших операций в качественном анализе.		
Тема 5. Количественный анализ. Титриметрический метод	Содержание	16	OK.07
	Классификация катионов на аналитические группы. Первая аналитическая группа катионов: K^+ , Na^+ , NH_4^+ , Mg^{2+} . Вторая аналитическая группа катионов: Ca^{2+} , Ba^{2+} , Sr^{2+} . Катионы третьей аналитической группы: Al^{3+} , Fe^{2+} , Fe^{3+} , Mn^{2+} , Zn^{2+} , Cr^{2+} . Катионы четвертой аналитической группы: Ag^+ , Pb^{2+} , Hg_2^{2+} . Пятая аналитическая группа катионов: Cu^{2+} , Co^{2+} , Ni^{2+} , Cd^{2+} , Bi^{3+} . Шестая аналитическая группа катионов: Sn^{2+} , Sn^{4+} , Sb^{3+} , Sb^{5+} , As^{3+} , As^{5+} .		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Реакции катионов четвертой группы.		
	Лабораторные занятия Качественные реакции		
Тема 6. Гравиметрический (весовой) метод анализа. Оптические методы анализа. Комплексометрия	Содержание	12	OK.07
	Общая характеристика метода. Метод осаждения. Метод выделения. Метод отгонки. Основные операции весового анализа. Спектр. Комплексометрия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия. Отбор средней пробы. Отбор первичной пробы. Диапазон содержаний компонента.		
	Лабораторные занятия Закон Бугера, Ламберта и Бера.		
	Содержание	28	OK.07

Тема 7. Химическая термодинамика	Основные понятия термодинамики. Термодинамическая система. Гомогенная система. Гетерогенной система. Фаза. Первое начало термодинамики. Энергия. Приложения первого начала термодинамики к химическим процесса. Экзотермические реакции. Эндотермические реакции. Статистическая интерпретация энтропии. Самопроизвольный процесс. Вынужденный процесс. Третье начало термодинамики. Расчет абсолютной энтропии. Химическое равновесие. Равновесные концентрации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практические занятия Термодинамические потенциалы. Экзотермические реакции. Эндотермические реакции.		
	Лабораторные занятия Дайте определение энтропии. Изолированная система. Обратимый процесс. Равновесный процесс.		
Тема 8. Поверхностные явления и адсорбция	Содержание	12	ОК.07
	Поверхностные явления и адсорбция. Поверхностная активность вещества. Физическая адсорбция. Химическая адсорбция. Изотерма адсорбции.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Теория мономолекулярной адсорбции Лэнгмюра.		
	Лабораторные занятия Теория полимолекулярной адсорбции Поляни.		
Тема 9. Коллоидные системы	Содержание	12	ОК.07
	Методы получения лиофобных коллоидов. Коллоидные системы. Дисперсионные методы Методы конденсации. Агрегативная устойчивость лиофобных коллоидов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Строение коллоидной мицеллы. Коагуляция лиофобных коллоидов.		
	Лабораторные занятия Двойной электрический слой и электрокинетические явления.		
Промежуточная аттестация – экзамен			9
Итого:		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации - кабинет № 3-1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус № 2).

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели на 30 посадочных мест.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»(www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (wwwbiblio-online.ru).

Перечень учебно-наглядных пособий:

1. Комплекты таблиц по темам дисциплины

2. Стенд - Химические формулы для решения расчетных задач,

3. Модели:

Кристаллическая решетка NaCl

Кристаллическая решетка Mg

Кристаллическая решетка графита

Набор моделей атомов для составления моделей

Модель молекулы ДНК

Кристаллическая решетка Fe

4. Комплект электронных иллюстративных материалов по дисциплине.

Лабораторное оборудование и приборы:

Аппарат для дистилляции воды

Весы учебные с разновесами

Нагреватели демонстрационные

Шкаф сушильный

Плитка электрическая

Спиртовка лабораторная

Набор по электрохимии демонстрационный

Аппарат Киппа, Газометр

Воронка делительная

Аппарат для получения газа

Нагреватель пробирок НПЭШ

Бюретка 25 мл.

Холодильник с прямой трубкой

Комплект трубок соединительных

Шпатели, ложки фарфоровые

Набор стеклянных трубок

Штатив лабораторный комбинированный

Штатив для демонстрационных пробирок

Ложки для сжигания веществ

Ступка фарфоровая с пестиком

Набор посуды для реактивов

Штатив для пробирок

Воронка простая конусообразная, Пробирки

Колбы конические, Колбы плоскодонные, Колбы мерные

Набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ (НПМ)

Стакан химический

Чаши кристаллизационные, Чашка фарфоровая выпарительная

Цилиндр измерительный

Комплект ареометров, Комплект лабораторных термометров

Ложка для сжигания веществ, Капельница
Адсорбционная колонка

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. *Анфиногенова, И. В.* Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538526>.
2. *Никольский, А. Б.* Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538279>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Джамалова С.А., Абакаров Г.М., Фаталиев М.Б., Абакарова О.Г., Зубайров И.Г. Учебное пособие «Химия» (Органическая химия) для студентов направления подготовки «Технология продукции общественного питания» 1 курс. Махачкала, 2018. - 85с.
2. Джамалова С.А., Абакаров Г.М., Фаталиев М.Б., Абакарова О.Г., Зубайров И.Г. Учебное пособие по дисциплине «Химия» для студентов направления подготовки «Технология продукции общественного питания» 1 курс. Махачкала, 2018. - 58с.
3. Джамалова С.А., Абакаров Г.М., Фаталиев М.Б., Абакарова О.Г., Зубайров И.Г. Учебное пособие по дисциплине «Химия» (Аналитическая химия) для студентов направления подготовки «Технология продукции общественного питания» 2 курс. Махачкала, 2018. - 78с.
<http://dgunh.ru/institute/departaments/kafedra-end/>

Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [E-dgunh.ru](http://e-dgunh.ru) Электронно-библиотечная система ДГУНХ: сайт. – URL : <http://e-dgunh.ru>).
2. [Pravo.gov.ru](http://pravo.gov.ru) Государственная система правовой информации- официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – URL : <http://pravo.gov.ru/>

Перечень информационных справочных систем

3. [Consultant.ru](http://www.consultant.ru) Справочная правовая система «Консультант Плюс» : сайт. – URL : <http://www.consultant.ru>

Перечень профессиональных баз данных

1. Rospotrebnadzor.ru База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: сайт. – URL : <https://rospotrebnadzor.ru>
2. <http://www.hij.ru/> Химия и жизнь: научно-популярный журнал. Электронная версия научно-популярного журнала.
3. <http://www.alhimik.ru> Полезные советы, эффектные опыты, химические новости, виртуальный репетитор, консультации, казусы и ляпсусы, история химии.

4. <http://c-books.narod.ru> Литература по химии.
5. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL : <https://elibrary.ru>
6. ЛАНЬ : электронно-библиотечная система : сайт. – Санкт-Петербург, 2010 – . – URL : <http://e.lanbook.com>
7. ЮРАЙТ: электронная библиотечная система : сайт. – Москва, 2013 – URL : <https://biblio-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 07	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, химического равновесия под действием различных факторов; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химической реакции, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 	<p>Контрольные работы, зачеты, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	479
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	479
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	479
2. Структура и содержание дисциплины.....	479
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	479
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	480
3. Условия реализации дисциплины.....	484
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	484
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	484
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	485

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, физиологических основ рационального питания, производственной санитарии и гигиены.

Задачей преподавания дисциплины является использование основ физиологии питания, санитарной гигиены, микробиологии при организации и проведении процессов приготовления полуфабрикатов, сложной кулинарной продукции, десертов, кондитерских и других изделий.

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в *обязательную часть* образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективно организовывать свою профессиональную деятельность. Соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; применять микробиологические технологии в пищевом производстве	- методы и способы выполнения профессиональных задач Соблюдать нормы экологической безопасности; Методы защиты от микробиологических заражений и инфекций	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	88	56
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	2	-
Всего	88	56

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экологии			
Тема 1. Введение в микробиологию	Содержание	12	ОК.07
	Предмет и задачи микробиологии Краткая история развития микробиологии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Современная микробиология. Приборы изучения микроорганизмов		
Тема 2. Классификация и систематика микроорганизмов.	Содержание	12	ОК.07
	Классификация и систематика микроорганизмов. Критерии определения микроорганизмов. Строение микроорганизмов» Классификация и систематика микроорганизмов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Строение микроорганизмов		
Тема 3. Морфология микроорганизмов	Содержание	12	ОК.07
	Форма и строение клеток грибов и дрожжей. Вирусы. Форма, строение, классификация.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Форма и строение клеток бактерий		

	Лабораторное занятие Методы окраски бактерий.		
Тема 4. Физиология микробов	Содержание	12	ОК.07
	Химический состав клетки микроорганизмов Ферменты микроорганизмов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практические занятия Обмен веществ у микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов		
	Лабораторное занятие Питание микроорганизмов.		
Раздел 2. Биосфера и проблемы природопользования			
Тема 5. Влияние условий внешней среды на микробы	Содержание	10	ОК.07
	Физические факторы Химические факторы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Биологические факторы		
Тема 6. Распространение микробов в природе	Содержание	10	ОК.07
	Микрофлора почвы Микрофлора воды Микрофлора воздуха Микрофлора тела человека Микрофлора воздуха Микрофлора почвы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия.		
	Лабораторное занятие		

	Микробиологическое исследование почвы, воды, воздуха		
Тема 7. Микробиология основных пищевых продуктов	Содержание	10	ОК.07
	Микробиология стерилизованных баночных консервов Микробиология молока и молочных продуктов Микробиология пищевых жиров Микробиология яиц и яичных продуктов Микробиология зерновых продуктов Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки		
	Лабораторное занятие Микробиологическое исследование колбасных изделий		
Тема 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание	10	ОК.07
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания Понятие «инфекции» Источники инфекций Инкубационный период Иммунитет. Виды иммунитета		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практические занятия Пищевые инфекции Пищевые отравления		
	Лабораторное занятие Микробиологическое исследование молока. Отбор проб и определение количества микроорганизмов.		
Учебная практика Виды работ: Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	16		
Диф. зачет		2	

Итого:		88	
---------------	--	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет биологии, аудитория 3-1 учебный корпус №1. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4.)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень средств индивидуальной защиты:

1. Противогаз ГП
2. Респиратор Р
3. Защитный костюм ОЗК
4. Индивидуальный перевязочный пакет ИПП
5. Индивидуальный перевязочный пакет ИПП
6. Носилки санитарные
7. Сумка санинструктора

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Веселовский С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

2. Леонова И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный

Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [E-dgunh.ru](http://e-dgunh.ru) Электронно-библиотечная система ДГУНХ: сайт. – URL : <http://e-dgunh.ru>).
2. [Pravo.gov.ru](http://pravo.gov.ru) Государственная система правовой информации- официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – URL : <http://pravo.gov.ru/>

Перечень информационных справочных систем

3. [Consultant.ru](http://www.consultant.ru) Справочная правовая система «Консультант Плюс» : сайт. – URL : <http://www.consultant.ru>

Перечень профессиональных баз данных

4. Rospotrebnadzor.ru База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: сайт. – URL : <https://rospotrebnadzor.ru>
5. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL : <https://elibrary.ru>
6. ЛАНЬ : электронно-библиотечная система : сайт. – Санкт-Петербург, 2010 – . – URL : <http://e.lanbook.com>
7. ЮРАЙТ: электронная библиотечная система : сайт. – Москва, 2013 – URL : <https://biblio-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Обучающийся знает</p> <p>Предмет и цели микробиологии.</p> <p>Роль микроорганизмов в природе и жизни человека.</p> <p>Морфологию микроорганизмов.</p> <p>Бактерии. Форма и строение клеток.</p> <p>Дрожжи. Форма и строение.</p> <p>Грибы. Форма и строение.</p> <p>Вирусы и их особенности.</p> <p>Физиологию микроорганизмов.</p> <p>Химический состав.</p> <p>Питание и дыхание микроорганизмов.</p> <p>Рост микроорганизмов.</p> <p>Влияние условий внешней среды на микробы. Физические, химические и биологические факторы</p> <p>Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы.</p> <p>Микрофлора воздуха.</p> <p>Распространение микробов в природе. Микрофлора воды.</p> <p>Микрофлора тела человека.</p> <p>Микробиологию основных пищевых продуктов</p>	<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования; - использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню 	<p>Выполнения практических работ.</p> <p>Выполнения лабораторных работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Задачи</p> <p>Кейс-задачи</p> <p>Устный опрос</p> <p>Доклад, сообщение</p> <p>Реферат</p> <p>Презентация</p> <p>Контрольные работы</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.10.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	487
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>487</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>487</i>
2. Структура и содержание дисциплины	497
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>497</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>498</i>
3. Условия реализации дисциплины	506
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>506</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>506</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	507

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья»: является приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении. Изучение 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.

Задачи дисциплины:

- изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, общих требований к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- овладение навыками контроля качества продуктов при хранении;
- изучение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- изучение видов снабжения; видов складских помещений и требований к ним;
- изучение периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- изучение методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - ознакомление с программным обеспечением управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- ознакомление с современными способами обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- овладение методами контроля возможных хищений запасов на производстве;
- ознакомление с правилами оценки состояния запасов на производстве и правила инвентаризации запасов продуктов, правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- ознакомление с видами сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Дисциплина «ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код компетенции	Умения	Знания	Владеть навыками
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система	организации и рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

	<p>сырья в процессе производства; и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов составлять заявку по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролиро- вать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требования-ми инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать</p>	<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
--	---	--	--

	<p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК.2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и</p>

инструкциями и регламентами	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность	(системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды	регламентами; обеспечении наличия продуктов в соот- ветствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
-----------------------------	--	---	---

	<p>текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков</p>	<p>кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля</p>	<p>организации и подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов,</p>

	<p>обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки</p>	<p>качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей,</p>	<p>полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
--	---	---	---

	<p>рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении</p>

	<p>обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки</p>	<p>качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей,</p>	<p>наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
--	--	---	--

	<p>рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 5. 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении</p>

	<p>продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с</p>	<p>сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования</p>	<p>наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурс-сбережения и обеспечения безопасности</p>
--	---	--	---

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	-
Всего	76	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Принципы стандартизации и сертификации продукции	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Сертификация как подтверждение соответствия. Маркировка продовольственных товаров. Штриховое кодирование товаров.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Анализ штрихкодов, проверка их подлинности		
В том числе самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных продуктов	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Товароведная характеристика		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2. Основы товароведения продовольственных товаров		
В том числе самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания			
Тема 2.1. Виды и источники снабжения.	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами,		

Поставщики предприятий общественного питания	продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3. Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Организация работы складских помещений и требования к ним	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Организация работы складских помещений. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 4. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3 Основы холодильной технологии пищевых продуктов			
Тема 3.1.	Содержание	4	

Основы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов.	История развития холодильной техники. Влияние холодильной обработки на свойства и качество пищевых продуктов. Технические средства производства искусственного холода, прогрессивное технологическое и торговое холодильное оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания. Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Отапление и размораживание пищевых продуктов. Технология охлаждения пищевых продуктов. Технология замораживания продуктов. Хладагенты и хладоносители		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 5. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Торговое холодильное оборудование	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Устройство, принцип действия, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации различных видов торгового холодильного оборудования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Методы расчета и подбора технологического и холодильного оборудования		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4 Организация труда и система управления складскими помещениями			
Тема 4.1. Организация складского хозяйства:	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация		

	таро оборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 7. Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов: сертификат соответствия, ветсправка, удостоверение о качестве, накладная		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5 Хранение пищевых продуктов и оценка их качества			
Тема 5.1. Понятие хранения и способы хранения продуктов	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Хранение как предварительный этап производства продуктов питания. Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения Упаковка продуктов питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 8. Современные способы упаковки продовольственных товаров и продуктов, виды тары, способы хранения		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема. 5.2. Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества товаров. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Безопасность пищевых продуктов		

	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 9. Методы контроля качества пищевых продуктов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров			
Тема 6.1. Условия хранения, упаковки и транспортировки рыбных товаров	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Товароведная характеристика рыбных товаров. Процессы, происходящие при хранении рыбных товаров. Условия и сроки хранения рыбных товаров.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 10. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка рыбной продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2. Условия хранения, упаковки транспортировки мясных товаров	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Товароведная характеристика мясных товаров. Процессы, происходящие при хранении мясных товаров. Изменения в мясе охлажденном. Изменения в мясе мороженом. Условия и сроки хранения транспортировки охлажденного и мороженого мяса. Условия и сроки хранения, транспортировки субпродуктов. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки мяса птицы. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки мясо копченостей. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки колбасных изделий. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки консервов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 11.		

	Изучение требований к качеству, органолептическая оценка мясной продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.3. Условия хранения, упаковки и транспортировки молочных и яичных товаров	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Товароведная характеристика молочных товаров. Условия хранения, упаковки и транспортировки молочных товаров. Процессы, происходящие при хранении молочных товаров. Условия хранения молочных товаров. Размещение на хранение молочных товаров. Условия хранения, упаковки транспортировки яичных товаров. Процессы, происходящие при хранении яиц. Условия хранения и сроки яиц. Продукты переработки яиц.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 12. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка молочной продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.4. Условия хранения, упаковки транспортировки вкусовых товаров	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Товароведная характеристика вкусовых товаров. Процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров. Условия хранения пива. Хранение безалкогольных напитков. Хранение чая. Хранение кофе и напитков. Хранение пряностей. Хранение табачных изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 13. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых товаров		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание	4	

Тема 6.5. Условия хранения, упаковки транспортировки кондитерских и зерномучных товаров	Товароведная характеристика кондитерских товаров. Процессы при хранении кондитерских товаров. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. Условия хранения, упаковки транспортировки зерномучных товаров. Процессы при хранении зерномучных товаров Транспортирование, условия и сроки хранения		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 14. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка кондитерских товаров		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.6. Условия хранения, упаковки и транспортировки пищевых жиров	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Товароведная характеристика пищевых жиров. Условия хранения, упаковки и транспортировки пищевых жиров. Процессы, происходящие при хранении пищевых жиров Условия хранения Размещение на хранение, сроки хранения пищевых жиров.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 15. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка пищевых жиров		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания			
Тема 7.1. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1.
	Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление. Организация количественного учета. Материальная ответственность, ее материальное оформление. Документальное оформление поступления товара.		

	Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Товарные потери и порядок их списания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 16. Проведение инвентаризации продуктов и тары.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>12</i>	
Всего		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организация хранения и контроль запасов и сырья 3-4

Оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП –П. 1. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор – 1 ед., персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ugait.ru), флипчарт переносной .

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 7

2. Microsoft Office Professional

3. Kaspersky Endpoint Security

4. Adobe Acrobat Reader

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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]. <http://base.garant.ru>

2. 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].

3. 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.

4. 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:

5. 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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. Вискова Д.Ю. Организация работы складского хозяйства : учебное пособие для СПО / Вискова Д.Ю., Куценко Е.И., Лавренко Е.А.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92131>.

8. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

9. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264>

10. Организация работы складского хозяйства : учебник для СПО / Р.С. Саттаров [и др.].. — Саратов : Профобразование, 2021. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-1103-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104674>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Асминкина Т.Н.. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0731-2, 978-5-4497-0286-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90001>

2. Ваншин В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / Ваншин В.В.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92200>

3. Гавриченко С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / Гавриченко С.С., Якубовская С.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100370>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Знать □</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; 	<p>«Отлично» – 5 баллов</p> <p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; 	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамена в виде:

<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов;</p> <p>- способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p>	<p>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» – 4 балла</p> <p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <p>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</p> <p>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</p> <p>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла</p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <p>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</p> <p>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</p> <p>– знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p>	<p>письменных/устных ответов;</p> <p>- тестирования и т.д.</p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 	<p>«Неудовлетворительн о» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу. 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none">- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- последовательность выполнения технологических операций;- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила утилизации непищевых отходов;- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,		
--	--	--

<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Уметь □</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов составлять заявку по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none">- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, и материалов с учетом нормативов, требований безопасности;- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none">- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков;- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать		
---	--	--

<p>ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения оценивать наличие ресурсов;</p> <p>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none">- разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.11.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	518
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>518</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>518</i>
2. Структура и содержание дисциплины	518
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>518</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>519</i>
3. Условия реализации дисциплины	524
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>524</i>
4. <i>Adobe Acrobat Reader.....</i>	<i>524</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>524</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	525

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 03. Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 03. Техническое оснащение организаций питания»: является приобретение знаний в области определения вида, рационального подбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов.

Дисциплина «ОП 03. Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код компетенции	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	10
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой в 4 семестре	-	-
Всего	48	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Механическое оборудование.			
Тема 1.1. Основные понятия устройства машин и механизмов	Содержание	6	ОК 09.
	Классификация технологического оборудования. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Понятие о редукторах: назначение, общая характеристика. Общие понятия об электросиловом оборудовании. Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки и короткого замыкания. Общие сведения о машинах и механизмах		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1. Изучение устройства, принципа действия универсальных приводов. Правила безопасной эксплуатации.		
Тема 1.2. Машины для обработки корнеклубнеплодов.	Содержание	6	ОК 09.
	Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 2.		

	Изучение устройства, принципа действия машин для очистки корне-клубнеплодов, нарезки овощей		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание	6	ОК 09.
	Классификация, назначение, отличительные особенности. Мясорубки, мясорыхлители; механизмы для перемешивания фарша, размола сухарей, очистки рыбы; котлетоформовочные машины. Машины для резки замороженных продуктов, для нарезания мяса на бефстроганов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 3. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Машины для приготовления теста и кремов.	Содержание	6	ОК 09.
	Машины для приготовления теста и кремов. Классификация, назначение, отличительные особенности. Просеиватели, машины и механизмы тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные, для измельчения специй, кофе, орехов, смесительные установки, климаторы: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 4. Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста и кремов.		
	Практическое занятие 5.		

	Машины дозировочно-формовочные. Принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Весозмерительное оборудование	Содержание	6	ОК 09.
	Классификация по измеряемым величинам и устройству. Назначение. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам. Весы настольные, лотковые циферблатные, электронные, товарные. Типы, особенности устройства основных узлов, техническая характеристика, правила эксплуатации. Виды технической документации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 6. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Варочное-жарочное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	Содержание	6	ОК 09.
	Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, правила эксплуатации и техники безопасности. Кипятильники, аппараты для кипячения и подогрева жидкостей: назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Устройства электрические варочные: назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип		

	работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Шкафы жарочные и пекарные: типы, назначение, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Оборудование для раздачи пищи: классификация, особенности устройства, принцип работы, правила эксплуатации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 7. Изучение устройства и принципа действия варочного оборудования. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач		
	Практическое занятие 8. Изучение устройства и принципа действия электроплит. Работа с технико- эксплуатационной документацией.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Холодильное оборудование.			
Тема 3.1. Основы холодильной техники	Содержание	6	ОК 09.
	Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Типы компрессоров, применяемых в холодильном оборудовании предприятий общественного питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 9. Изучение устройства и принципа действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок, приборов автоматики		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.	Содержание	6	ОК 09.
	Холодильное оборудование: классификация по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, степени герметичности охлажденного объема, расположению холодильного агрегата или машины. Условные обозначения холодильного оборудования. Камеры и шкафы холодильные: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Холодильные прилавки, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; ледогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 10. Изучение устройства, принципа работы, назначения холодильных прилавков		
	Практическое занятие 11. Изучение устройства, принципа работы, назначения холодильных витрин		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		-	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 3-5

- 1. Оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП –П. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.А.Абубакара, 4, учебный корпус №2)**

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ura.it.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. Adobe Acrobat Reader

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003603>

2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055719>

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.:Юрайт, 2019. — 695 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445605>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис : учебное пособие для академического бакалавриата / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — М.: Юрайт, 2019. — 418 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429127>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Знать □ современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уметь □ применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>«Отлично» – 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; <p>умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» – 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; 	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: - зачета с оценкой в виде: письменных/устных ответов; - тестирования и т.д.</p>

	<p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none">– незнания значительной части программного материала;– не владения понятийным аппаратом дисциплины;– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.12.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	529
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>529</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>529</i>
2. Структура и содержание дисциплины	530
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>530</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>531</i>
3. Условия реализации дисциплины	537
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>537</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>537</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	539

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация обслуживания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков по современным видам, методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа и класса, любой формы собственности и сферы деятельности.

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 06	Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.		
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	132	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	6	-
Всего	138	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекционных и практических занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	6	ОК 06 ОК 10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	4	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	8	ОК 06 ОК 10
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		

	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	6	ОК 06 ОК 10
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	8	ОК 06 ОК 10
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	8	ОК 06 ОК 10
Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания			

	<p>Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания</p> <p>Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию</p> <p>Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 06
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		ОК 10
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических занятий	6	ОК 06
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		ОК 10
	Тренинг по оформлению меню		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 06
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		ОК 10
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Тематика практических занятий	6	ОК 06

	<p>Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p>		ОК 10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	6	ОК 06
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		ОК 10
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика практических занятий	10	ОК 06
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		ОК 10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
Тема 7.	Содержание учебного материала	10	ОК 06

Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		ОК 10
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
Тематика практических занятий	10	ОК 06	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		ОК 10	
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	8	ОК 06
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ОК 10
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		

	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика практических занятий	8	ОК 06
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах Тренинг по Прием-фуршету; Прием коктейлю; Банкет-чаю		ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	8	ОК 06
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		ОК 10
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	8	ОК 06
	Тренинг услуг по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		ОК 10
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Промежуточная аттестация Экзамен			
Всего		132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.1 ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва : Академия, 2016. – 432 с.

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

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

4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600>. – Режим доступа: по подписке.
3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню,</p>	<p>грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельной работы; -дифференцированный зачет</p>

<p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умеет: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>

<p>весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.13.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	544
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>544</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>544</i>
2. Структура и содержание дисциплины	545
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>545</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>546</i>
3. Условия реализации дисциплины	550
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>550</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>550</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	551

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области знаний базовых экономических категорий, умения выявлять устойчивые взаимосвязи и тенденции в разнообразных экономических явлениях, обосновывать необходимость использования маркетинга на предприятии, освоить концептуальную основу организации маркетинговой деятельности на предприятии, воспитание экономической культуры и навыков поведения в условиях рыночной экономики.

Общепрофессиональный цикл включен в обязательную часть образовательной программы 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	принципы делового общения в коллективе	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	особенности профессиональной деятельности в области экономической сферы	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	стили управления, виды коммуникации	
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.	основы предпринимательской деятельности, порядок выстраивания презентации.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	132	132
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i> <i>ОП.05 в форме экзамена</i>	6	
Всего	138	132

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Раздел 1. Экономика			
Тема 1. Основные понятия и термины дисциплины	Содержание Понятие, предмет, задачи, функции экономической теории. Экономическая политика и ее цели. Производительные силы и экономические отношения. Экономические законы и принципы. Система экономических показателей.	6	ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы, составить таблицу: «Основные этапы развития экономической теории»	6	
	Тема 2. Экономические потребности, блага и ресурсы	Содержание	
Экономические блага, их классификация, стоимость, полезность, ценности. Экономические потребности, их безграничность и ограниченность. Закон возвышения потребностей. Кругооборот товаров и услуг, доходов и расходов		8	
В том числе практических и лабораторных занятий		8	
Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы, подготовка и защита рефератов по теме			
Тема 3. Механизмы формирования заработной платы.	Содержание. Механизм формирования заработной платы. Различия в заработной плате. Формы и системы оплаты труда.	6	ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11

	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы, подготовка и защита рефератов по теме	6	
Раздел 2. Менеджмент			
Тема 4. Характерные черты менеджмента, история развития	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Понятие и сущность менеджмента, основные понятия, связь с другими дисциплинами. Виды менеджмента. Принципы менеджмента	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы, подготовка и защита рефератов по теме	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5. Роль коммуникаций в управлении	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы	8	
Тема 6. Руководство, власть и личное влияние	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Понятие лидерства. Стиль руководства. Власть и влияние. Виды власти.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы Применение в	6	

	профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения		
Тема 7. Управление конфликтами и стрессами.	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Сущность конфликтов. Типы конфликтов. Причины возникновения и стадии развития конфликта. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	6	
Раздел 3. Маркетинг			
Тема 8. Сущность и содержание маркетинга	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Понятие и сущность маркетинга. Цели и задачи маркетинга. Функции маркетинга. Основные понятия маркетинга: нужда, потребность, спрос, обмен, товар. Субъекты маркетинга. Виды маркетинга. Организация маркетинга.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы	6	
Тема 9. Значение рекламной деятельности для предприятий общественного питания	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Понятие рекламы в общественном питании. Причины распространения рекламы. Классификация рекламы. Продвижение ресторанных услуг.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Разработка рекламного обращения. Создание товарного знака и логотипа	8	
Тема 10. Комплекс маркетинга	Содержание		ОК 1, ОК 3, ОК 4.; ОК 11
	Понятие комплекса маркетинга. Товарная политика предприятия. Жизненный цикл товара Каналы распределения Ценовая политика	6	

	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа Решение ситуационных задач, тестовые задания, устно ответить на контрольные вопросы	6	
<i>Промежуточная аттестация</i>		6	
Всего		138	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для преподавания дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» используются следующие специализированные помещения – аудитории:

1. Кабинет маркетинга, аудитория 2, учебный корпус № 2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ura.it.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.2

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — URL : <https://ura.it.ru/bcode/450684>

2. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник для средних специальных учебных заведений / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1185615>

3. Мазилкина , Е. И. Менеджмент : учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012447-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141805>

4. Кнышова, Е. Н. Менеджмент: Учебное пособие / Кнышова Е. Н. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.: - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0106-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052237>

5. Лукина, А. В. Маркетинг : учебное пособие / А.В. Лукина. - 3-е изд., исп. и доп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 240 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-769-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009593>

6. Алексунин, В. А. Маркетинг : учебник / В. А. Алексунин. — 6-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 214 с. - ISBN 978-5-394-03163-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091798>

7. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга : учебник / Ю.Н. Егоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 292 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16- 014862-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1008762>

8. Райченко, А. В. Менеджмент : учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 342 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012233-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043394>

3.2.2. Дополнительные источники

1. А.Ю. Воронин, О.В. Сересева, Л.И. Чурина Основы менеджмента: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2018г. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575299>

2. Карпова С.В., Перцовский Н.И.; отв. ред. И.А. Фирсова Глоссарий по маркетингу: учебное пособие. М.: Палеотип, 2014г., 336с. <http://biblioclub.ru>

3. Космин В.В., Грицык В.И.Словарь аббревиатур. Транспорт, строительство, экономика, менеджмент, маркетинг, системотехника, информатика, геоинформатик, изд-во УМЦ ЖДТ, 2015 г. <http://biblioclub.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения экономической теории; – принципы рыночной экономики; – современное состояние и перспективы развития отрасли; – роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации; – принципы делового общения в коллективе; – управленческий цикл; – особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; – формы 	<ul style="list-style-type: none"> -знание основ рыночной экономики на микро- и макро-уровне; - знание современного состояния и перспектив развития отрасли; - знание роли и организацию деятельности хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - знание факторов производства и потребности; - знание форм оплаты труда; - знание механизмов ценообразования на продукцию и услуги; - знание стилей управления, видов коммуникаций и принципов делового общения; - знание особенностей менеджмента; - знание сущности, целей, принципов и функций маркетинга; - знание маркетинговых исследований и продвижение товара; - знание форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации; 	<p>Оценка результатов собеседования, выполнение практических заданий. Письменный контроль в форме: - ответов на вопросы; - решения задач; - тестирования. Устный контроль в форме: - индивидуального опроса; - фронтального опроса; - докладов и сообщений по теме; - устный (письменный) опрос; - анализ и оценка презентаций; - анализ производственных ситуаций. Оценка результатов проведенного экзамена.</p>

<p>адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>- расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации;</p> <p>- применение в профессиональной деятельности приёмов делового и управленческого общения;</p> <p>- анализ ситуации на рынке товаров и услуг.</p>	
---	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.14.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	555
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>555</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>555</i>
2. Структура и содержание дисциплины	555
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>555</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>556</i>
3. Условия реализации дисциплины	561
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>561</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>561</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	563

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации профессиональной деятельности.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 0.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основы сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, умения эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, умения эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	96	48
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	-	-
Всего	96	48

2.2. Содержание 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
Раздел 1. Введение в дисциплину		2	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Понятие правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности.		
	Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов поварского и кондитерского дела.		
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права		36	
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки		
	Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения		
	Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях.		
	Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ		
Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Понятия и признаки юридического лица		
	Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц		
	Отдельные виды юридических лиц		
	Индивидуальные предприниматели		

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Составление учредительных документов юридических лиц		
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Сделки: понятие, содержание, форма		
	Представительство и доверенность		
	Сроки осуществления и защиты гражданских прав		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Решение ситуационных профессиональных задач		
Тема 2.4. Обязательственное право	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Общие положения об обязательствах		
	Общие положения о договорах. Публичный договор и его роль в поварском и кондитерском деле		
	Порядок заключения, изменения и расторжения договора		
	Отдельные виды обязательств		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Составление договоров, применяющихся в поварском и кондитерском деле		
Тема 2.5. Правовое регулирование сферы поварского и кондитерского дела	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Защита прав потребителей		
	Общие требования к правилам предоставления услуг		
	Правовое регулирование рекламы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Решение ситуационных профессиональных задач		
Раздел 3. Трудовое право		26	
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Трудовое право как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения		
	Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов		
	Особенности трудовых отношений в поварском и кондитерском деле		

	Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия		
Тема 3.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора		
	Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в поварском и кондитерском деле, испытательный срок		
	Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения)		
	Трудовой договор и право социального обеспечения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Составление трудового договора с сотрудником предприятия сферы поварского и кондитерского дела		
Решение ситуационных профессиональных задач			
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени.		
	Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени		
	Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в поварской и кондитерской индустрии		
	Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
Решение ситуационных профессиональных задач			
Тема 3.4. Заработная плата в ответственность за нарушение трудового законодательства	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Ответственность за задержку выплаты заработной платы		

	Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты		
	Определение оплаты труда различных категорий работников, в особых условиях и при других отклонениях от нормальных условий труда.		
	Гарантии и компенсации работникам. Особенности материальной ответственности в поварском и кондитерском деле.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Разбор расчетных листков и расчет различных выплат		
Итого в 7 семестре		64	
Раздел 4. Административное право		8	
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Административное право как отрасль и его источники		
	Административные правонарушения: понятие, признаки		
	Ответственность при оказании услуг в поварском и кондитерском деле.		
	Изучение понятия и видов административных взысканий		
Тема 4.2. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Конституционные нормы защиты нарушенных прав		
	Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП.		
	Защита прав и законных интересов предприятий сферы поварского и кондитерского дела - юридических лиц и физических лиц.		
	Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.		
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности		24	
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Документ и его функция		
	Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления		
	Требования к составлению и оформлению деловых документов		

	Классификация и структура организационно-распорядительных документов		
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Организационные документы		
	Распорядительные документы		
	Виды информационно-справочных документов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Составления организационных и распорядительных документов торговых предприятий-юридических лиц		
Тема 5.3. Организация работы с документами	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Понятие и принципы организации документооборота		
	Порядок ведения документации в сфере поварского и кондитерского дела		
	Документы по трудовым отношениям		
	Деловая речь и ее грамматические особенности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Составление деловых документов в сфере поварского и кондитерского дела		
Итого в 8 семестре		32	
Промежуточная аттестация		Зачет с оценкой	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

1. Лаборатория «Предпринимательства и интернет – маркетинга», оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №3).

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ugait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1. (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Душкина, М. Р. Психология рекламы и связей с общественностью в маркетинге: учебник для вузов / М. Р. Душкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 259 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12786-7. — Текст : электронный

2. Душкина, М. Р. Технологии рекламы и связей с общественностью в маркетинге: учебник для вузов / М. Р. Душкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 462 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12811-6. — Текст : электронный

3. Колышкина, Т. Б. Проектирование и оценка рекламного образа: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, Е. В. Маркова, И. В. Шустина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18737-3. — Текст : электронный

4. Музыкант, В. Л. Основы интегрированных коммуникаций: теория и современные практики в 2 ч. Часть 1. Стратегии, эффективный брендинг : учебник и практикум для вузов / В. Л. Музыкант. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 342 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-7093-7. — Текст : электронный

5. Технология интернет-маркетинга: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Жильцова [и др.] ; под общей редакцией О. Н. Жильцовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15606-5. — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон «О рекламе» от 13.03.2006 N 38-ФЗ (последняя редакция), http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_58968/

2. Закон РФ от 27.12.1991 N 2124-1 (ред. от 02.12.2019) «О средствах массовой информации» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_1511/

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.07.2019) «О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. Научно-практический журнал «Практический маркетинг»

5. Научно-практический журнал «Маркетинг в России и за рубежом»

6. Журнал «Российское предпринимательство»/
https://biblioclub.ru/index.php?page=journal_red&jid=561724
7. Журнал «Business Excellence»/
https://biblioclub.ru/index.php?page=journal_red&jid=562951
8. [http:// www. rbc. ru](http://www.rbc.ru) – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера)
9. [http:// www. businesspress.ru](http://www.businesspress.ru) - Деловая пресса;
10. [http:// www. nta –rus. ru](http://www.nta-rus.ru) - Национальная торговая ассоциация
11. [http:// www. rtpress. ru](http://www.rtpress.ru) - Российская торговля

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: - основы сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, основы умения эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Умеет: - содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрирует знания сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, умения эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Тестирование Творческие задания</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.15.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	566
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>566</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>566</i>
2. Структура и содержание дисциплины	566
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>566</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>567</i>
3. Условия реализации дисциплины	569
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>569</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>569</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	570

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	Уметь обесточивать кабинет информационных технологий, оказывать первую помощь	Знать правила безопасности при работе с электрическими устройствами	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	131	82
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	6	
Всего	137	82

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация обработки информации			
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание		ОК 07
	Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности		
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии			
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры	Содержание		ОК 07
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. Создание, редактирование и форматирование текстового документа.		
	Практическая работа №2. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов		
	Практическая работа №3. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов.		
Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.			
Тема 2.2.	Содержание		ОК 07
	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		

Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №5. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц.		
	Практическая работа №6. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel.		
	Практическая работа №7. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.		
	Практическая работа №8. Математические и экономические расчеты в MS Excel.		
Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание		OK 07
	Основы работы СУБД MS Access.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 2.4 Мультимедийные технологии	Практическая работа №9. Создание таблиц, проектирование связей между таблицами		
	Содержание		OK 07
	Современные способы организации презентаций		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Практическая работа №10. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации			
Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации			
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы, и телекоммуникации	Содержание		OK 07
	Поиск информации. Современная структура сети Интернет.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №11. Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler		
Промежуточная аттестация		6	
Всего		137	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики 3-4

Перечень основного оборудования:

Комплект специализированной учебной мебели с компьютерами.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор – 1 ед., персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.ugait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. 1С: Предприятие 8

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности 4-5

Перечень основного оборудования:

Комплект специализированной учебной мебели с компьютерами.

Доска меловая.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. 1С: Предприятие 8
5. Adobe Acrobat Reader

Помещение для самостоятельной работы – помещение 4.1, учебный корпус №2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Помещение для самостоятельной работы – помещение 4.2, учебный корпус №2 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0.
2. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9.
3. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4.
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
5. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.
6. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. — 288 с.
7. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий.

<p>правила оформления документов и построения устных сообщений; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; порядок выстраивания презентации; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков; правила расчета себестоимости</p>		
<p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий.</p>

<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности</p>		
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.16.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	575
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>575</i>
1.1. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>575</i>
2. Структура и содержание дисциплины	577
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>577</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>578</i>
3. Условия реализации дисциплины	581
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>581</i>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>581</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	582

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины "Охраны труда" является предоставление будущим специалистам по поварскому и кондитерскому делу теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения вопросов, связанных с обеспечением безопасных и безвредных условий труда, при разработке и использовании новой техники и технологических процессов, которые исключают негативное воздействие на человека и окружающую природную среду. Научное содержание курса составляют теоретические и практические основы управления охраной труда в условиях производства, методы предотвращения и защиты работников от воздействия опасных и вредных условий труда.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов необходимой теоретической базы в области законодательства РФ в сфере обеспечения охраны труда на производстве и в учебном процессе;
- ознакомление с особенностями условий труда, травматизма и заболеваемости на производстве;
- ознакомление с терминологией в области охраны труда;
- воспитание у студентов мировоззрения и культуры безопасного поведения и деятельности в различных условиях;
- получение знаний о санитарных нормах и правилах;
- ознакомление с техникой безопасности на производстве.

Профессиональный модуль "Охраны труда" включен в общепрофессиональный цикл.

1.1. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	Знать	Уметь	Практические навыки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	З1 - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.	У1- проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности. У2-соблюдать требования по безопасному приготовлению полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В1-навыками обеспечения безопасности труда в соответствии с инструкциями и регламентами на производственном участке приготовления полуфабрикатов
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих	З1 -воздействие негативных факторов	У1-Определять техническое состояние систем,	В1- методами аттестации рабочих мест.

мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	на организм человека.	приборов и аппаратов, неисправности и объем работ по их устранению и ремонту	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	З1- основы обеспечения безопасной работы охраны труда работников предприятия на основе изучения опасных и вредных производственных факторов.	У1- оценивать особенности охраны труда при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	В1-методиками определения параметров микроклимата помещений, при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	З1- технику безопасности на производстве, ее задачи и значение.	У1- оценивать особенности условий труда, травматизм и заболеваемость в профессиональной деятельности и значение.	В1- навыками оказания первой помощи при травмах и несчастных случаях на производстве при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	З1- требования безопасности по охране труда при организации и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	У1-анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.	В1-приемами применения средства пожаротушения на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачёта	4	
Всего	32	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
Раздел 1. Правовая основа охрана труда				
Тема 1. Основные направления государственной политика в области охраны труда	Содержание	4	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.	
	Основные направления государственной политика в области охраны труда Термины и определения основных понятий безопасности труда			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практические занятие	2		
Лабораторное занятие.				
Тема 2. Основные вопросы трудового законодательства	Содержание	4	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.	
	Рабочее время. Время отдыха. Охрана труда женщин и несовершеннолетних работников. Ответственность за нарушение правил охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практические занятие Ответственность за нарушение правил охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда	2		
	Лабораторное занятие			
Раздел 2. Организационно-технические основы охраны труда .				
Тема 3. Организационные основы охраны труда	Содержание	8	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.	
	Обязанности работников и работодателей по соблюдению требований охраны труда. Аттестация рабочих мест			

	Виды инструктажа. Медицинские осмотры		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия Обязанности работников и работодателей по соблюдению требований охраны труда. Аттестация рабочих мест Виды инструктажа. Медицинские осмотры	4	
Тема 4. Производственный травматизм.	Содержание	8	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
	Методы изучения производственного травматизма. Расследование несчастных случаев на производстве. Определение тяжести несчастных случаев на производстве. Возмещения вреда, причиненного работникам увечьем, или профессиональным заболеванием. Социальное страхование от несчастных случаев, на производстве и профессиональных заболеваний.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия. Методы изучения производственного травматизма. Расследование несчастных случаев на производстве. Определение тяжести несчастных случаев на производстве. Возмещения вреда, причиненного работникам увечьем, или профессиональным заболеванием. Социальное страхование от несчастных случаев, на производстве и профессиональных заболеваний	4	
	Лабораторное занятие		
Раздел3.Санитарно-гигиенические условия труда			
	Содержание	4	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
	Гигиеническая классификация условий труда.		

Тема 5. Гигиенические нормативы	Факторы производственной среды		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия Гигиеническая классификация условий труда. Факторы производственной среды	2	
Тема 6. Средства коллективной и индивидуальной защиты	Содержание	4	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
	Средства коллективной защиты Средства индивидуальной защиты		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия.	2	
	Лабораторное занятие Микробиологическое исследование почвы, воды, воздуха		
Диф. зачет			
Итого:	32	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения лекций, занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций – Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, аудитория 2-11, учебный корпус № 2(Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4.)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Столы и стулья

Доска меловая. Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000

Набор демонстрационного оборудования. Проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета

Комплект наглядных и электронных иллюстративных материалов

Баннеры, плакаты, презентации, видеоролики

Средства индивидуальной защиты

Противогаз ГП, респиратор Р ; защитный костюм ОЗК; индивидуальный перевязочный пакет ИП; индивидуальный перевязочный пакет ИПП ; носилки санитарные; сумка санинструктора

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 740с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт .

3.2.2. Дополнительные источники

Библиографическое описание

Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е.В.Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

1. [E-dgunh.ru](http://e-dgunh.ru) Электронно-библиотечная система ДГУНХ: сайт. – URL : <http://e-dgunh.ru>).

2. [Pravo.gov.ru](http://pravo.gov.ru) Государственная система правовой информации- официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – URL : <http://pravo.gov.ru/>

Перечень информационных справочных систем3. [Consultant.ru](http://www.consultant.ru) Справочная правовая система «Консультант Плюс» : сайт. – URL : <http://www.consultant.ru>

Перечень профессиональных баз данных

3. [Rosspotrebnadzor.ru](https://rospotrebnadzor.ru) База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: сайт. – URL : <https://rospotrebnadzor.ru>

4. [eLIBRARY.RU](https://elibrary.ru) : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL : <https://elibrary.ru>

5. ЛАНЬ : электронно-библиотечная система : сайт. – Санкт-Петербург, 2010 – . – URL : <http://e.lanbook.com>

6. ЮРАЙТ: электронная библиотечная система : сайт. – Москва, 2013 – URL : <https://bibli-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.	<p>Обучающийся знает предмет цели охраны труда</p> <p>Знает законодательство и нормативные акты, связанным с охраной труда, включая знания требований по обеспечению безопасности на рабочем месте, правилам обращения с опасными веществами, требованиям к персональной защите и т.д.</p> <p>Знает опасности и риски, связанные с их конкретной работой, как избежать опасных ситуаций и как действовать в случае аварийных ситуаций. Меры безопасности, которые должны быть предприняты для обеспечения безопасности на рабочем месте. Это может включать знание, как использовать персональную защиту, как обращаться с опасными веществами, какие инструменты и оборудование должны быть использованы и т.д.</p> <p>Знает эргономику и гигиену труда, знает, как правильно сидеть, стоять или ходить на рабочем месте, как правильно поднимать и перемещать тяжелые предметы, как правильно использовать компьютер и т.д.</p> <p>Знает, как оказать первую помощь при различных типах травм и несчастных случаях на рабочем месте.</p> <p>В целом, знает и имеет навыки, которые помогут им работать безопасно и заботиться о своем здоровье и благополучии на рабочем месте. Это важно для предотвращения несчастных случаев и обеспечения безопасности на рабочем месте.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты,</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.17.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы Дисциплины	585
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>585</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>585</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П (для юношей)</i>	<i>586</i>
2. Структура и содержание дисциплины	587
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>587</i>
2.3. <i>Содержание дисциплины для юношей (70% тем по основам военной службы).....</i>	<i>588</i>
<i>Содержание дисциплины для девушек (70 % тем по основам медицинских знаний)</i>	<i>595</i>
3. Условия реализации дисциплины	601
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>601</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>602</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	603

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются освоение теоретических знаний в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, приобретение умений применять эти знания в содействии сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части общепрофессионального цикла ОП.09 основной образовательной программы для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по целесообразным действиям в ЧС, военных конфликтах; для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества - обеспечивать безопасность жизнедеятельности при осуществлении профессиональной деятельности и защите окружающей среды, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного, техногенного происхождения, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов - методы защиты человека от угроз (опасностей) природного, техногенного характера; для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - оказывать первую помощь пострадавшим.
ПК 1.3 Проводить приготовление и	-проводить органолептическую	- общие требования к качеству сырья и	- подготовка к работе, безопасной

подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	оценку качества пищевого сырья и продуктов.	продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	-основные понятия и термины охраны труда;	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизни и в рабочем коллективе

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-II (для юношей)

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК04, ПК 6.4	-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	4	Выявление и оценка масштабов и последствий применения ОМП для обеспечения защиты от радиоактивных и отравляющих веществ.

Обоснование часов вариативной части ОПОП-II (для девушек)

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
---------------	---	---------------------------------------	----------------------	-------------	---

1	ОК04, ПК 6.4	- оказывать первую помощь пострадавшим.	Оказание первой помощи при попадании инородных тел в дыхательные пути.	4	Неотложное состояние, при котором требуется немедленное оказание экстренной помощи.
2	ОК04, ПК 6.4	- оказывать первую помощь пострадавшим.	Психологическая поддержка пострадавшего.		Первый этап кризисной помощи, оказываемой человеку, способный развить у него психологическую травму.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	48
Промежуточная аттестация зачета:	4	4
Всего	72	48

2.3. Содержание дисциплины для юношей (70% тем по основам военной службы)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	ОК 04, ПК 6.4
	Значение, цели и задачи дисциплины. Взаимосвязь с другими науками.		
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.		12	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание	6	ОК 04, ПК 6.4, ПК 1.3
	Содержание учебного материала Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, причины и их возможные последствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту. Опасные природные явления. Техногенные опасности и угрозы (радиационно-опасные объекты, химически опасные объекты, пожаро- и взрывоопасные объекты, газо- и нефтепроводы, транспорт, гидротехнические сооружения, объекты коммунального хозяйства). Чрезвычайные ситуации военного характера. Опасности, возникающие при ведении военных действий или вследствие этих действий (прямые, косвенные, связанные с изменением среды обитания людей). Ядерное, химическое, бактериологическое оружие. Обычные средства поражения. Международный и внутригосударственный терроризм. Мероприятия по предупреждению возникновения и развития чрезвычайных ситуаций		
	В том числе практических занятий	4	

	1. Поражающие факторы ЧС природного происхождения, возможные последствия, принимаемые меры по их предупреждению и снижению ущерба.		
	2. Поражающие факторы ЧС техногенного происхождения, возможные последствия, принимаемых мер по их предупреждению и снижению ущерба.		
Тема 1.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание	4	ОК 04, ПК 6.4, ПК 1.3
	МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи РСЧС, силы и средства. Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Использование средств индивидуальной защиты.		
Тема 1.3. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Содержание	2	ОК04, ПК 6.4
	Законодательные акты и нормативно-техническая документация по действиям в чрезвычайных ситуациях. Основные положения Федеральных Законов «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» и «О гражданской обороне». Основные мероприятия, проводимые в Российской Федерации по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Инженерная защита населения. Мероприятия медицинской защиты, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Правила безопасного поведения при пожарах. Комплекс стандартов «БЧС» - «Безопасность в чрезвычайных ситуациях». Задачи и		

	содержание комплекса «БЧС». Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных 2 0 1 8 ситуаций.		
Раздел 2. Основы первой доврачебной помощи		8	
Тема 2.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.	Содержание	8	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	1. Общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях. Способы временной остановки кровотечения. Обработка ран. Профилактика шока. Первая медицинская помощь при травмах опорнодвигательного аппарата. Первая медицинская помощь при остановке сердца. Правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации. 2. Первая медицинская помощь при массовых поражениях. Характеристика ситуаций, при которых возможно массовое поражение людей. Правила оказания само- и взаимопомощи в различных чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени		
	В том числе практических занятий	4	ОК04
	Оказание первой медицинской помощи. Неотложные реанимационные мероприятия (сердечно-легочная реанимация, противошоковые мероприятия, остановка кровотечений, иммобилизация конечностей подручными средствами, транспортировка пострадавших). Проверка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы		
Раздел 3. Основы военной службы (для ЮНОШЕЙ)		50	
Тема 3.1. Основы	Содержание	4	ОК04, ПК 6.4

обороны государства	Национальная безопасность и национальные интересы России. Угрозы национальной безопасности России. Обеспечение национальных интересов России. Военная доктрина Российской Федерации. Военная организация Российской Федерации. Вооруженные силы России, их структура и предназначение. Виды и рода войск Вооруженных сил России. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.		
Тема 3.2. Организация воинского учета и военная служба	Содержание	2	ОК04, ПК 6.4
	Воинский учет. Организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на воинскую службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Перечень военно-учетных специальностей. Обеспечение безопасности военной службы. Обязательное государственное страхование жизни и здоровья военнослужащих. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Международные правила поведения военнослужащего в бою.		
Тема 3.3. Военнопатриотическое воспитание молодежи.	Содержание	2	ОК04, ПК 6.4
	Боевые традиции Вооруженных сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, воинское товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Воинские символы и ритуалы		
Тема 3.4.	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4

Общевоинские уставы	Общевоинские Уставы Вооруженных Сил России. Устав внутренней службы. Дисциплинарный устав. Устав гарнизонной и караульной служб. Строевой устав. Общие положения.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих. Воинская дисциплина. Распределение времени и внутренний распорядок. Распорядок дня и регламент служебного времени. Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование.		
	2. Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте. Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин.		
Тема 3.5. Правовые основы военной службы	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4
	Правовые основы военной службы. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Порядок прохождения военной службы по призыву и в добровольном порядке. Альтернативная служба.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих.		

	2. Социальная защита военнослужащих. Статус военнослужащего. Прохождение военной службы по контракту. Прохождение службы военнослужащими женщинами.		
Тема 3.6. Военнослужащий – защитник своего Отечества. Честь и достоинство воина Вооруженных сил России	Содержание	4	ОК04, ПК 6.4
	Военнослужащий – патриот, с честью и достоинством несущий звание защитника Отечества. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Виды воинской деятельности.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Военнослужащий – патриот, с честью и достоинством несущий звание защитника Отечества. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Виды воинской деятельности.		
	2. Требования, предъявляемые к морально-этическим, психологическим и профессиональным качествам призывника. Взаимоотношения в воинском коллективе. Воинская дисциплина. Ее суть и значение.		
Тема 3.7. Строевая подготовка	Содержание	10	ОК04, ПК 6.4
	Строи и управление ими. Виды и элементы строя. Строевая стойка и повороты на месте. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении вне строя. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте. Движение строевым и походным шагом. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Построение движение походным строем.		
	В том числе практических занятий	8	

	1. Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головной убор снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом.		
	2. Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.		
	3. Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.		
	4. Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода.		
Тема 3.8. Огневая подготовка	Содержание	4	ОК04, ПК 6.4
	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия. Выполнение упражнений начальных стрельб		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядке и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение.		
	2. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия. Выполнение упражнений начальных стрельб		
Тема 3.9. Тактическая подготовка	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4
	Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка		
	В том числе практических занятий	6	
	1. Движение солдата в бою. Передвижение на поле боя.		

	2. Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста.		
	3. Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка		
Тема 3.10. Радиационная, химическая и биологическая защита	Содержание	2	ОК04, ПК 6.4
	Цели и задачи РХБЗ. Радиационный, химический и биологический контроль.		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения		
Вариативная часть. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.		4	ОК04, ПК 6.4
Зачет		4	
Всего		72	

Содержание дисциплины для девушек (70 % тем по основам медицинских знаний)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	Значение, цели и задачи дисциплины. Взаимосвязь с другими науками.		
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.		12	

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	Содержание учебного материала Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, причины и их возможные последствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту. Опасные природные явления. Техногенные опасности и угрозы (радиационно-опасные объекты, химически опасные объекты, пожаро- и взрывоопасные объекты, газо- и нефтепроводы, транспорт, гидротехнические сооружения, объекты коммунального хозяйства). Чрезвычайные ситуации военного характера. Опасности, возникающие при ведении военных действий или вследствие этих действий (прямые, косвенные, связанные с изменением среды обитания людей). Ядерное, химическое, бактериологическое оружие. Обычные средства поражения. Международный и внутригосударственный терроризм. Мероприятия по предупреждению возникновения и развития чрезвычайных ситуаций		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Поражающие факторы ЧС природного происхождения, возможные последствия, принимаемые меры по их предупреждению и снижению ущерба.		
2. Поражающие факторы ЧС техногенного происхождения, возможные последствия, принимаемых мер по их предупреждению и снижению ущерба.			
Тема 1.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и	Содержание	4	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации		

военного времени	чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи РСЧС, силы и средства. Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		
	В том числе практических занятий	2	
	Использование средств индивидуальной защиты.		
Тема 1.3. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Содержание	2	ОК04, ПК 6.4
	Законодательные акты и нормативно-техническая документация по действиям в чрезвычайных ситуациях. Основные положения Федеральных Законов «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» и «О гражданской обороне». Основные мероприятия, проводимые в Российской Федерации по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Инженерная защита населения. Мероприятия медицинской защиты, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Правила безопасного поведения при пожарах. Комплекс стандартов «БЧС» - «Безопасность в чрезвычайных ситуациях». Задачи и содержание комплекса «БЧС». Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных 2 0 1 8 ситуаций.		
Раздел 2. Основы первой доврачебной помощи		8	
Тема 2.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.	Содержание	8	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	1. Общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях. Способы временной остановки кровотечения. Обработка ран. Профилактика шока. Первая медицинская помощь при травмах опорнодвигательного аппарата. Первая медицинская помощь при остановке сердца. Правила		

	<p>проведения базовой сердечно-легочной реанимации.</p> <p>2. Первая медицинская помощь при массовых поражениях. Характеристика ситуаций, при которых возможно массовое поражение людей. Правила оказания само- и взаимопомощи в различных чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени</p>		
	В том числе практических занятий	4	
	Оказание первой медицинской помощи. Неотложные реанимационные мероприятия (сердечно-легочная реанимация, противошоковые мероприятия, остановка кровотечений, иммобилизация конечностей подручными средствами, транспортировка пострадавших). Проверка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы		
Раздел 3. Основы медицинских знаний (для ДЕВУШЕК)		50	
Тема 3.1. Тема: Структура и объем первой помощи	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4
	Универсальный алгоритм оказания первой помощи при кровотечениях, ранениях, травмах различного характера. Порядок действий при оказании первой помощи, вызов скорой помощи.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Отработка универсального оказания первой помощи алгоритма		
Тема 3.2. Первая помощь при кровотечениях и ранах	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	Виды кровотечений и способы остановки кровотечений. Виды ранений. Порядок действий при оказании первой помощи при ранениях.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Остановка кровотечения и обработка раны.		
Тема 3.3. Первая	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4,

помощь при переломах и ожогах	Открытые и закрытые переломы. Алгоритм оказания первой помощи при переломах. Способы иммобилизации при переломах. Виды ожогов и степени ожогов. Первая помощь при различных видах ожогов.		ПК 1.3
	В том числе практических занятий	4	
	1. Отработка алгоритма оказания первой помощи при переломах и ожогах.		
Тема 3.4. Первая помощь при переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4
	Степени переохлаждения и обморожения. Порядок действий при оказании первой помощи при переохлаждении и обморожении. Способы оказания первой помощи при общем замерзании.		
	В том числе практических занятий	4	
Тема 3.5. Первая помощь при утоплении и электротравме	Содержание	6	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	Синяя асфиксия (истинное утопление) и белая асфиксия. Степени поражения электрическим током. Порядок оказания первой помощи при утоплении и электротравме.		
	В том числе практических занятий	4	
Тема 3.6. Первая помощь при отравлении и терминальных состояниях	Содержание	8	ОК04, ПК 6.4, ПК 1.3
	Виды отравлений и способы оказания первой помощи при различных видах отравлений. Клиническая смерть. Сердечно-легочная реанимация. Биологическая смерть		
	В том числе практических занятий	6	
Тема 3.7. Десмургия	1. Алгоритм оказания первой помощи при различных видах отравлений.		
	2. Порядок оказания первой помощи при клинической смерти.		
Тема 3.7. Десмургия	Содержание	4	ОК04, ПК 6.4

	Виды повязок. Техника наложения повязок. перевязочные материалы. Частная десмургия. Транспортная иммобилизация.		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Виды повязок. Техника наложения повязок.		
Тема 3.8. Способы транспортировки пострадавших.	Содержание	4	ОК04, ПК 6.4
	Способы и правила транспортировки и переноса пострадавших. Способы и правила иммобилизации пострадавших при различных травмах. Подготовка к транспортировке		
	В том числе практических занятий	4	
	1. Способы и правила транспортировки и переноса пострадавших		
Вариативная часть. Оказание первой помощи при попадании инородных тел в дыхательные пути. Психологическая поддержка пострадавшего.		4	ОК04, ПК 6.4
Зачет		4	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для проведения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используются следующие помещения:

1) Учебная аудитория для проведения лекций, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 2-11, учебный корпус №1.

Перечень основного оборудования:

- Комплект учебной мебели;
 - Доска меловая;
 - Преподавательский стол;
 - Набор демонстрационного оборудования:
- проектор,
 - персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

- Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);
- Комплект электронных иллюстрированных материалов (презентации, видеоролики);
- Тренажер для отработки навыков оказания сердечно-легочной реанимации - робот-тренажер типа «Максим»;
- Макеты быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, простейшего укрытия;
- Электронный стрелковый тренажер;
- Радиометр-дозиметр;
- Макет автомата Калашникова АК-74М;
- Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)

Перечень средств индивидуальной защиты:

- Противогаз ГП – 7В;
- Респиратор Р – 2;
- Общевойсковой защитный комплект ОЗК;
- Индивидуальный противохимический пакет ИПП -11;
- Пакет перевязочный индивидуальный ППИ -1;
- Носилки санитарные;
- Комплект индивидуальной медицинской гражданской защиты КИМГЗ;
- Жгут кровоостанавливающий.
-

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
 2. Антивирус Kaspersky Endpoint 10
 3. Microsoft Office Professional
- (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус № 2).

2) Помещение для самостоятельной работы № 4.1

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Антивирус Kaspersky Endpoint 10
3. Microsoft Office Professional
4. Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3
5. Skype для Windows

(Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4учебный корпус № 2).

3) Помещение для самостоятельной работы № 4.2

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Антивирус Kaspersky Endpoint 10
3. Microsoft Office Professional
4. Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3
5. Skype для Windows

(Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4,учебный корпус № 2).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова С.В. [и др.]; под общей редакцией Соломина В.П. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С.В Абрамова. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 399 с. — <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-433376> - ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный
2. Семехин Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Г. Семехин, В. И. Бондин - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2019г. - 413 с. - <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573927> - ISBN: 978-5-4475-4073-9. - Текст: электронный
3. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С.В. Белов - Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayushey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-1-453161> - ISBN 978-5-534-16270-7. — Текст: электронный
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 - Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayushey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-2-453164> - ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вишняков Я. Д. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.]; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 249с. —

- <https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-praktikum-434608> ISBN 978-5-534-01577-5. — Текст: электронный
2. Каракеян В.И. Организация безопасности в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина - Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 120 с. – <https://urait.ru/book/organizaciya-bezopasnosti-v-chrezvychaynyh-situacijah-451143> ISBN 978-5-534-17934-7. — Текст: электронный
 3. Родионова О.М. Медико-биологические основы безопасности: учебник для среднего профессионального образования / О.М. Родионова, Е.В. Аникина, Б.И. Лавер, Д.А. Семенов - Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 340 с. - <https://urait.ru/book/mediko-biologicheskie-osnovy-bezopasnosti-453147> - ISBN 978-5-534-16111-3. — Текст: электронный

Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические):

1. Федеральный закон от 12 февраля 1998 г. № 28-ФЗ «О гражданской обороне» (в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 01.05.2019 N 84-ФЗ) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17861/
2. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. Федерального закона от 30.12.2008 N 309-ФЗ) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5295/
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

Периодические издания:

Национальные интересы: приоритеты и безопасность: научно-практический и теоретический журнал.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=570518

Справочно-библиографическая литература:

1. Пожарная безопасность общественных и жилых зданий: справочник. Собрать С.В. Москва: ПожКнига, 2020. – 176 с.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=570949
2. Словарь-справочник. Безопасность жизнедеятельности. Айзман Р.И., Петров С.В., Корощенко А.Д., 352с., 2010г.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57583&sr=1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 04. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Принимает решения по целесообразным действиям в ЧС, военных конфликтах; для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества. Обеспечивает безопасность жизнедеятельности при осуществлении профессиональной деятельности и защите окружающей среды, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Формы контроля: - индивидуальная; - групповая; - фронтальная. Методы оценки: 1. Устные оценочные средства: - устный опрос; - коллоквиум. 2. Письменные оценочные средства:
ПК 1.3 Проводить	Проводит органолептическую оценку качества	

<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>-тест; - реферат; - контрольная работа; - решение ситуационных задач. Типы контроля: 1.Внешний контроль</p>
<p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Работает в коллективе и команде; эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- производится учителем над деятельностью обучающихся. 2.Взаимоконтроль - осуществляется обучающимися друг над другом. 3.Самоконтроль - ученик проверяет себя сам по готовым образцам или правильным ответам. Форма промежуточной аттестации – зачет.</p>

«

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПД.10 КУХНИ МИРА»

2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	607
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>607</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>607</i>
2. Структура и содержание дисциплины	618
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>618</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>619</i>
3. Условия реализации дисциплины	625
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>625</i>
3.2. <i>Информационное обеспечение реализации программы</i>	<i>625</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	628

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУХНИ МИРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Кухни мира»: является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, освоение и формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно-географических условий.

Дисциплина «Кухни мира» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ПК 1.2 Осуществлять обработку,	разрабатывать, изменять ассортимент,	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и	разработке ассортимента полуфабрикатов;

<p>подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
---	---	---	---

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие контролировать разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	---	--	---

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>		
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом о кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом</p>

	<p>и форм обслуживания; обеспечивать наличие контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом о кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. оформлении,</p>
--	--	--	--

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,		эстетичной подаче горячих блюд,
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	<p>и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации пищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
--	---	---	--

	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями,

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и</p>	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,</p>

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку</p>	<p>правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей,</p>
--	---	--	---

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукта	начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
--	--	---	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Питание народа, его кухня - важная часть человеческого быта и национальной культуры Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь	Тема 1.1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Тема 1.2. Основы технологии приготовления кулинарной продукции	2	Расширение познаний в области своей профессии в мировом масштабе

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	92	12
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	12	-
Всего	104	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности		2	
Тема 1.1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов.	<p>Содержание</p> <p>Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.</p>	1	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
Тема 1.2. Основы технологии приготовления кулинарной продукции	<p>Содержание</p> <p>Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.</p> <p>Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.</p> <p>Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь</p>	1	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
Раздел 2. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов		14	
Тема 2.1. Характерные черты и особенности русской кухни	<p>Содержание</p> <p>Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне.</p> <p>Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в</p>	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5

	рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1: Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Составление рецептур и технологических карт	2	
	Лабораторная работа № 1. Приготовление традиционных блюд русской кухни.	2	
Тема 2.2 Характерные черты и особенности украинской кухни	Содержание	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
	Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 2: Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Составить технико-технологическую карту(по выбору)	1	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление традиционных блюд украинской кухни	1	
Тема 2.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	Содержание	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
	Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3: Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Составить технологическую схему алгоритма приготовления блюд.	1	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	1	
Раздел 3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня		16	
Тема 3.1. Кавказская национальная кухня	Содержание	8	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд дагестанской, грузинской, армянской,		

	азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.		ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 4: Приемы кулинарной обработки, ассортимент блюд дагестанской, грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Расчет сырья для приготовления блюд.	4	
	Лабораторное занятие № 4 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4	
Раздел 4. Кухня прибалтийских народов		12	
Тема 4.1. Кухня прибалтийских народов	Содержание	6	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.		
	Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 5. Особенности кулинарной обработки, ассортимент и правила подачи.	3	
	Лабораторное занятие № 5 : Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	3	
Раздел 5. Традиции национальной казахской кухни		4	
Тема 5.1 Традиции национальной казахской кухни	Содержание	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 5.5
	Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд		
	Практическое занятие № 5. Меню, сервировка и подача блюд.	1	
	Лабораторное занятие № 5: Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	1	
Тема 6.1 Кухня народов Средней Азии	Раздел 6. Кухня народов Средней Азии.	16	
	Содержание	8	
	Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской,		

	таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.		
	Практическое занятие № 6. Особенности приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных изделий, напитков и их подача.	4	
	Лабораторное занятие №6: Приготовление традиционных блюд узбекской , киргизской, таджикской , туркменской кухни.	4	
Раздел 7. Национальная японская кухня и ее своеобразие		4	
Тема 7.1 Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание:	2	
	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.		
	Практическое занятие № 7. Подбор рецептурных компонентов	1	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление традиционных блюд японской кухни	1	
Раздел 8. Традиции китайской кухни		4	
Тема 8.1 Традиции китайской кухни	Содержание:	2	
	Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.		
	Практическое занятие № 8. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Составление рецептов и технологических карт	1	
	Лабораторная работа № 8. Приготовление традиционных блюд китайской кухни	1	
	Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы	16	
	Содержание	8	

<p>Тема № 9. Кухни стран Запада.</p>	<p>Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки).</p> <p>Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни.</p> <p>Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др. Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром.</p> <p>Оригинальные приёмы подачи пищи.</p> <p>Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов.</p> <p>Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес.</p>		
---	---	--	--

	<p>Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.</p> <p>Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус.</p> <p>Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.</p>		
	Практическое занятие № 9. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	4	
	Лабораторное занятие № 9: Приготовление традиционных блюд кухни Запада.	4	
Раздел 10. Кухни народов Индии		4	
Тема 10. Кухни народов Индии	Содержание:	2	
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Похлёбки из бобовых. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.		
	Практическое занятие № 10 Требования к качеству кулинарной продукции. Органолептическая оценка готовых блюд.	1	
	Лабораторное занятие №10 по теме: Приготовление традиционных блюд индийской кухни	1	
Промежуточная аттестация		12	
Всего		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептов, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова А.Т. Кухни народов мира. Учебник для бакалавров /А. Т .Васюкова, Н. М. Варварина; под ред. проф. А. Т. Васюковой.- 2-еизд. М.:Издательско-торговая корпорация « Дашков и К^о», 2020-336 .

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

4. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>

5. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>
6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>
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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>
9. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>
13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>
14. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>
15. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. -

URL:<https://book.ru/book/944762>

16. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

18. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>

8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результата обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; Точность структурирования отобранной информации соответствии с параметрами поиска; Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной	Адекватность, применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Использовать информационные технологии обучающегося в

деятельности.		процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения контрольных работ соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	экспертное наблюдение выполнения

оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов на предприятии по нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения контрольных работ соответствия оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать,</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта</p>
--	--	--

	<p>размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения</p> <p>оценка выполнения контрольных работ</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	
<p>ПК 5.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.19.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОПд11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	638
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>638</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>638</i>
2. Структура и содержание дисциплины	641
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>641</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>642</i>
3. Условия реализации дисциплины	646
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>646</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>646</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	647

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»: является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента, оценки качества, учитывать и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов.

Общепрофессиональный цикл включен в обязательную часть образовательной программы 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по направленности «ОПд.11 Товароведение продовольственных товаров».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			-
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, порядок выстраивания презентации	-
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; техники	в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых

	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>продуктов, других расходных материалов</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций, современные методы</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>чистоты; проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад</p>	<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать не доброкачественные</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	

	продукты. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.		
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	80
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме - зачета	9	-
Всего	89	80

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общие сведения о продовольственных товарах	Содержание		ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий Расчет показателей ассортимента и оценка ассортиментной политики предприятия общественного питания.	4	
Тема 2. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание		ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности. Потребительские свойства продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий Расчёт теоретической, энергетической ценности продовольственных товаров	4	
Тема 3. Зерно и продукты его переработки	- Строение зерна злаков. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и макаронных изделий. Показатели качества. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Показатели качества.	4	ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий	4	

	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Лабораторных занятий Лабораторная работа № 1 Распознавание ассортимента и проведение оценки качества зерномучных товаров.	2	
Тема 4. Плодоовощные продукты	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность плодоовощных товаров. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов.	4	ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий	4	
	Лабораторных занятий Лабораторная работа № 2 «Распознавание ассортимента и определение качества свежих овощей и плодов».	4	
Тема 5. Вкусовые и кондитерские товары	Содержание		ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность вкусовых товаров. Значение в питании. Товароведная характеристика чай, кофе, пряностей и приправ, алкогольных и безалкогольных напитков. - Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность кондитерских изделий. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий Тестовые задания, фронтальный опрос, вопросы для обсуждения. Индивидуальная работа.	4	
	Лабораторных занятий Лабораторная работа № 3 «Распознавание ассортимента и определение качества чая и кофе, пряностей и приправ» Лабораторная работа № 4 «Распознавание ассортимента и определение качества сахара и кондитерских изделий органолептическим методом»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание		

Тема 6. Пищевые жиры и молочные товары	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность ассортимента жировых товаров. Товароведная характеристика масла коровьего, растительных масел, животных жиров, маргарина Показатели качества. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность молока, сливок, сметаны и кисломолочных продуктов. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.	4	ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Провести органолептические показатели молочных продуктов.	4	
	Лабораторных занятий Лабораторная работа № 5 «Распознавание ассортимента и определение качества масла коровьего, растительного масла органолептическим методом»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7. Мясные и рыбные товары.	Содержание - Состав и пищевая ценность, классификация мяса. Виды и категории мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. - Мясо домашних птиц и дичи. Мясные субпродукты. Мясные консервы. - Состав и пищевая ценность. Классификация промысловых рыб. Живая рыба. Перевозка и хранение. Охлаждённая рыба. Рыбные консервы. Икра.	4	ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий Тестовые задания, фронтальный опрос, вопросы для обсуждения. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом	4	
	Лабораторных занятий Провести органолептические показатели мясных продуктов.	2	

Тема 8. Яйцо и яичные продукты	Содержание -Яйцо, его строение и пищевая ценность. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Продукты переработки яиц. Использование яиц в кулинарии.	4	ОК.9, ОК.11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практических занятий Тестовые задания, фронтальный опрос, вопросы для обсуждения. Итоговая письменная работа.	4	
Промежуточная аттестация		9	
Всего		89	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для преподавания общепрофессионального цикла по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» используются следующие специализированные помещения:

1. Кабинет маркетинга, аудитория 2-7, учебный корпус №3 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 368501, г. Избербаш, ул.Абубакара, 4, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.2

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> основы товароведения продовольственных товаров; понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров; химический состав продовольственных товаров; понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде; основы хранения и консервирования пищевых продуктов; классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров; требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров; недопустимые дефекты различных видов</p>	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, - тестирования.</p>

<p>продовольственных товаров.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта; распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта; определять энергетическую ценность пищевых продуктов; оценивать качество продукции по органолептическим показателям</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
--	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОПд.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	651
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>651</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>651</i>
2. Структура и содержание дисциплины	660
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>660</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>661</i>
3. Условия реализации дисциплины	664
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>664</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>664</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	667

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология приготовления блюд зарубежной кухни»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология приготовления блюд зарубежной кухни»: является формирование у обучающихся навыков по специальной технологии блюд зарубежных кухонь.

Дисциплина «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» включена в общепрофессиональный цикл образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	<p>инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке; производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p>	
ПК 1.2	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,</p>

	<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативотехническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p>	<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>	<p>нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения;</p>
--	---	---	--

	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>		
ПК 2.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для</p>	<p>супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения;</p>	
--	--	---	--

	<p>организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</p>		
ПК 3.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

	<p>расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения</p>	
--	--	--	--

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать,</p>	<p>технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном</p>	
--	---	--	--

	<p>выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</p>	<p>языке;</p>	
ОК 10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	

	деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	92	24
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	12	-
Всего	104	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Особенности технологии приготовления Австрийской кухни	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3
	Австрийская кухня. Изысканность и интернациональность Австрийской кухни. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование Австрийской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Австрии.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №1 Характеристика Австрийской, ее особенности, традиции.	4	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление блюд Австрийской кухни.	4	
Тема 2. Особенности технологии приготовления национальной кухни Азии	Содержание	10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3
	Азиатская кухня её особенности. Характерные блюда и изделия Азиатской кулинарии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №2 Характеристика арабской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков. Особенности приготовления национального блюда Китая, Японии, Турции, Египта.	4	
	Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд Азиатской кухни.	4	
Тема 3. Особенности технологии	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2

приготовления блюд национальной кухни Африки	Характеристика и особенности Африканской национальной кухни. Региональность и факторы, оказавшие влияние на формирование Африканской кухни.		ПК 2.2 ПК 3.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №3 Технология приготовления блюд Марокканской и тунисской кухонь.	4	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление блюд Марокканской и тунисской кухонь.	4	
Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд национальной кухни Северной Америки	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3
	Характерные блюда и изделия кулинарии США. Отражение кулинарных традиций разных народов в современной кухне США. Индустрия «фаст-фуд».		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №4 Характеристика кухни США. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков. Особенности приготовления закусочного стола в американской кухне.	4	
	Лабораторное занятие №4 Приготовление блюд кухонь Северной Америки.	4	
Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд национальной кухни Центральной и Южной Америки	Содержание	10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3
	Американская кухня и ее особенности. Региональность кулинарии Центральной и Южной Америки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №5 Технология приготовления, особенности и традиции кухонь Южной и Центральной Америки. Различия в предпочтениях разного вида мяса среди народов.	4	
	Лабораторное занятие №5 Приготовление блюд кухонь Центральной и Южной Америки.	4	

Тема 6. Особенности технологии приготовления блюд национальной кухни Европы	Содержание	12	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3
	Европейская кухня и ее Особенности. Характеристика основных приемов тепловой обработки блюд кухонь Европы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №6 Технология приготовления блюд Европейской кухни.	4	
	Лабораторное занятие №6 Приготовления блюд Австрийской, Итальянской, Испанской, Французской, Немецкой, Английской, Греческой, Средиземноморской кухонь.	4	
<i>Промежуточная аттестация Экзамен</i>			
Всего		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Производства кулинарной продукции», лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептов, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно-практическое пособие. –М.: MapT, 2005.-192с.
2. Интернет (поисковая система gambler)
3. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник/ Под ред. В.А.Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 543 с.
4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. вузов. - М.: Академия, 2005. - 288 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическая пособие/Сост. А. В. Румянцев. -3-е изд., перераб. И доп. -М.: Дело и Сервис, 2002. -1016с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов/Под ред. Ф.Л.Маочука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 616с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания. – Казань. 1997. -303с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. /Под ред. В.Т. Лапшиной - М.: Хлебпродинформ, 2002.-632 с.
9. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2002. – 356с.
10. Технология продукции общественного питания: Учеб. пособие для стул, вузов. В 2-х т.т.

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
23. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).
24. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.
25. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; - современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; - правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; - особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах. <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать нетрадиционное 	<p>Владение профессиональными знаниями, умениями и навыками владения приемами кулинарной обработки продуктов.</p> <p>Оценивание умения подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне.</p> <p>Соблюдение этапов технологических операций при изготовлении блюд, изделий, напитков кухонь народов мира в соответствии с их особенностями.</p> <p>Оценивание умения оформлять и подавать блюда в соответствии с традициями народов мира.</p> <p>Оценивание качества, установление дефектов и определение градации качества приготовления блюд кухонь народов мира.</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>(национальное) сырье, новые виды сырья;</p> <p>- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); - оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями;</p> <p>-соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>-проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;</p> <p>-использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь.</p>		
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.16.
к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Опд.13. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД И БЛЮД
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	671
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>671</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>671</i>
2. Структура и содержание дисциплины	677
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>677</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>678</i>
3. Условия реализации дисциплины	684
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>684</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>684</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	687

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания»: является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области диетологии, технологии приготовления блюд диетического и детского питания для обеспечения качества продукции, ее безопасности

Дисциплина «Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.4	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки-</p>

	<p>рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>	<p>высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>	
ПК 2.8	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд,</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем-</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
ПК 3.7	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
--	--	---	---

	<p>проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>		
ПК 4.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	
ПК 5.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>

	<p>заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>	<p>и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	99	33
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	105	33

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Диетология, основные принципы диетического и детского питания			
Тема 1.1 Основы диетологии, принципы диетического (лечебнопрофилактического) и детского питания.	Содержание	16	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебнопрофилактическое питание, диетическое питание. Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. Принципы лечебного питания. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях. Методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие №1 Характеристика диет, сравнительный анализ Виды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов.	4	
	Практическое занятие №2 Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента трудовой активности	4	
Лабораторное занятие №1 Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные	4		

	холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды)		
Тема 1.2. Основы детского питания	Содержание	16	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд диетического питания Контроль за качеством готовых блюд и изделий Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно-профилактического меню, меню детского питания в детских садах, школах.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие №3 Составление плана – меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста. Меню для разных типов образовательных детских учреждениях.	4	
	Лабораторное занятие №2 Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, льезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы.	4	
	Лабораторное занятие №3 Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные) Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий	4	
Тема 1.3. Особенности технологии обработки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий для	Содержание	14	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6
	Характеристика сырья для приготовления блюд диетического питания и детского питания. Методы снижения содержания растительной клетчатки, снижении е	6	

диетического питания и детского питания.	содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами)		ПК 5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №4 Выполнение схем процесса измельчения, протирания, продуктов. Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков.	4	
	Лабораторное занятие №4 Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря)	4	
Раздел 2 Организация и приготовление блюд диетического питания			
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Содержание	14	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептур горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Разработать ассортимент блюд. Подобрать блюда и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд.	5	
Лабораторное занятие №5 Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные,	5		

	жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания)		
Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания	Содержание	15	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды) Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, лезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы. Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные) Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий) Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря) Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания) Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания Соусы молочные, сметанные на овощных, крупяных отварах, бульонах, фруктовые. Соусы для холодных блюд. Яично - маслянные смеси. Технология приготовления яичных и творожных блюд для диетического питания Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда. Изделия из отрубей для диетического питания Блюда из сухого гематогена. Блюда из дрожжей, маскированные блюда. ганизация производства и обслуживания диетического питания.	7	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Практическое занятие №6 Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд, организация рабочего места, алгоритм выполнения работ.	4	
	Лабораторное занятие №6 Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания. Технология приготовления яичных и творожных блюд для диетического питания	4	
Раздел 3. Организация и приготовление блюд детского питания			
Тема 3.1. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания.	Содержание	12	ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания. Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Ознакомиться с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» Расчёт норм потребления пищевых веществ для детей в дошкольных учреждениях	4	
	Лабораторное занятие №7 Технология приготовления сладких блюд и напитков..	4	
Тема 3.2. Ассортимент блюд детского питания	Содержание	12	ПК 4.6 ПК 5.6
	Организация питания детей школьного возраста: основные нормативы. Технология приготовления блюд для детского питания.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №8 Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания.	4	
	Лабораторное занятие №8 Технология приготовления блюд без глютена и лактозы.	4	
<i>Промежуточная аттестация Экзамен</i>			
Всего		99	

1. ...

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Производства кулинарной продукции», лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, доска, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, различные наглядные пособия, сборник рецептов, учебник, инструкционные карты для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, библиотека презентаций PowerPoint.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, доски разделочные, ножи поварской тройки, набор для карвинга, кастрюли различной вместимости, посуда.

Реализация программы предусматривает прохождение обязательной концентрированной производственной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, технологическое оборудование (нейтральное, тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое), производственный инвентарь посуда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной

холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/943193>

6. 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>

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

8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

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

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

14. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В.

Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
23. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).
24. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.
25. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Основные виды сырья используемого в	Демонстрирует знание и умение	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

<p>диетологии и детском питании для приготовления диетических блюд и детского питания; Основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии приготовления полуфабрикатов для диетического и детского питания;</p> <p>- Ассортимент и характеристика блюд диетического питания; Особенности технологии приготовления и подачи блюд диетического питания основные виды посуды, инвентаря, оборудования;</p> <p>- ассортимент блюд детского питания; Организацию технологического процесса приготовления блюд детского питания;</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>- Подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенным блюдам диетического и детского питания; Выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для приготовления блюд диетического и детского питания рассчитывать массы сырья для приготовления блюд</p>	<p>- особенностей лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии; - особенностей организации диетического и детского питания;</p> <p>- теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии;</p> <p>-и характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания;</p> <p>- технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;</p> <p>- изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>- режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования;</p> <p>- обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами.</p> <p>- принципы диетического, детского питания;</p> <p>- основы организации диетического питания при различных заболеваниях;</p> <p>- ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания; - требования нормативнотехнической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.</p> <p>- определение качество сырья и полуфабрикатов; - технологию</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	--

<p>диетического и детского питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; - Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции ассортимента диетического питания. - Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд диетического питания; - Оформлять и подавать блюда в соответствии с санитарными требованиями; - Контролировать качество и безопасность готовой продукции; - Организовывать рабочие места по изготовлению блюд диетического питания; - Разрабатывать ассортимент блюд диетического питания - Приготовление блюд детского питания и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - Оформление и подача блюд детского питания; контроль качества и безопасности готовой продукции бракераж. 	<p>изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания; - оценивание качества готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навык работы с нормативнотехнической и справочной документацией; - работа с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья. 	
---	---	--

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет социально-экономических дисциплин

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОД.03, ОД.04, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОД.03, ОД.04, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОД.03, ОД.04, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02
4	Комплект наглядных и электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОД.03, ОД.04, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОП.01
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОП.01
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета; Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева; Таблица растворимости кислот, солей и оснований; Масштаб и структура использования химических процессов; Электрохимический ряд напряжений металлов; Стекло в строительстве и архитектуре; Минеральные удобрения; Портреты ученых- химиков, биологов	ОП.01
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОП.01

Кабинет иностранного языка

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОД.06, ОГСЭ.03
2	Комплект учебной специализированной мебели	Мебель	специализированное	индивидуальные кабинки с пультом управления составляют рабочее место студента; специальный стол со встроенным пультом управления и автомагнитолой составляет рабочее место преподавателя	ОД.06, ОГСЭ.03
3	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОД.06, ОГСЭ.03
4	Набор демонстрационного оборудования	ТС	специализированное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет	ОД.06, ОГСЭ.03
5	Учебно-наглядные пособия	УМК	основное	Столы и стулья	ОД.06, ОГСЭ.03

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной специализированной мебели	Мебель	основное	Стол 760*800*600 мм., одноместный. ЛДСП 16мм. Стул офисный с мягким сидением.	ОД.08, ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОД.08, ОП.07
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОД.08, ОП.07
4	Комплект наглядных и электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОД.08, ОП.07
5	Компьютер в сборке	Оборудование	основное	Моноблок с клавиатурой и мышкой	ОД.08, ОП.07

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОД.10, ОП.08, ОП.09
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОД.10, ОП.08, ОП.09
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОД.10, ОП.08, ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОД.10, ОП.08, ОП.09
5	средства индивидуальной защиты	Техника безопасности	основное	Противогаз ГП, респиратор Р ; защитный костюм ОЗК; индивидуальный перевязочный пакет ИП; индивидуальный перевязочный пакет ИПП ; носилки санитарные; сумка санинструктора	ОД.10, ОП.08, ОП.09

Кабинет экологических основ природопользования

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Стол и стулья	ЕН.01
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ЕН.01
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ЕН.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ЕН.01

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Стол и стулья	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОП.02
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОП.02
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОП.02
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОП.02

Кабинет организации обслуживания

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОП.04
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОП.04
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОП.04

Кабинет кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
4	Комплект наглядных о электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОП.03, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория химии

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект учебной мебели	Мебель	основное	Столы и стулья	ОД.12, ЕН.02
2	Доска меловая	Оборудование	основное	Доска магнитно-маркерная, зеленая, габариты 1500x1000	ОД.12, ЕН.02
3	Набор демонстрационного оборудования	ТС	основное	проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета	ОД.12, ЕН.02
4	Комплект наглядных и электронных иллюстративных материалов	УМК	основное	баннеры, плакаты, презентации, видеоролики	ОД.12, ЕН.02
5	Комплект учебно-наглядных пособий	УМК	основное	Комплекты таблиц по темам дисциплины; Стенд «Химические формулы для решения расчетных задач»; Модели: Кристаллическая решетка NaCl; Кристаллическая решетка Mg; Кристаллическая решетка графита; Набор	ОД.12, ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				моделей атомов для составления моделей; Модель молекулы ДНК; Кристаллическая решетка Fe	
6	Лабораторное оборудование и приборы	Оборудование	основное	Весы учебные с разновесами; Нагреватели демонстрационные; Шкаф сушильный; Плитка электрическая; Спиртовка лабораторная; Набор по электрохимии демонстрационный; Аппарат Киппа; Газометр; Воронка делительная; Аппарат для получения газа; Нагреватель пробирок НПЭШ; Бюретка 25 мл.; Холодильник с прямой трубкой; Комплект трубок соединительных; Шпатели, ложки фарфоровые; Набор стеклянных трубок;	ОД.12, ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Штатив лабораторный комбинированный; Штатив для демонстрационных пробирок; Ложки для сжигания веществ; Ступка фарфоровая с пестиком; Набор посуды для реактивов; Штатив для пробирок; Воронка простая конусообразная; Пробирки; Колбы конические; Колбы плоскодонные; Колбы мерные; Набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ (НПМ); стакан химический; Чаши кристаллизационные; Чашка фарфоровая выпарительная; Цилиндр измерительный; Комплект ареометров; Комплект лабораторных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				термометров; Ложка для сжигания веществ; Капельница; Адсорбционная колонка	

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Объем камеры не менее 330 л, количество уровней - 10, GN 1/1, напряжение 220 В, мощность 2 кВт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
2	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Оснащен электромеханической панелью управления, корпус выполнен из нержавеющей стали, не менее 6 уровней, функция ультрафиолетовой дезинфекции, регулируемая температура, таймер от 0 до 15 часов, стеклянная дверь, температура от 30 до 90С, напряжение	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				220В, мощность 0,5 кВт, размер решетки не менее 290x290 мм, расстояние между уровнями не менее 8 мм	
3	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное	Машина вакуумной упаковки, настольная, 1 камера, длина планки-250-300 мм, размеры камеры не менее 282x385x100мм, мощность 0,37 кВт, количество сварочных планок-1, максимальное остаточное давление 1кПа, модель оснащена электронным управлением. Камера выполнена из нержавеющей стали, купол- из пластика	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
4	Электрогриль	Оборудование	специализированное	Настольный, антипригарное покрытие, контактный гриль, поддон для сбора жира, съемные пластины, мощность не менее 2000 Вт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
5	Пищепечь	Оборудование	специализированное	Настольная, 2 уровня, отдельная регулировка	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ТЭНов, материал корпуса сталь, мощность не менее 3 кВт	ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
6	Стол производственный	Мебель	специализированное	Габаритные размеры: не более 1800х600х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
7	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Мощность 9,5 кВт, габаритные размеры не менее 840х800х775мм, количество уровней- не менее 6, тип гастроемкостей 1/1, количество устанавливаемых гастроемкостей-не менее 6, максимальная температура внутри камеры- 270 С, расстояние между гастроемкостями 70мм, панель управления- электронная, 9 режимов работы: конвекция (от 30 до 270 С), пар (30 С), пар при низких температурах (от 30 до	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				98 С), конвекция с паром (от 30 до 250 С), разогрев (от 30 до 250 С), расстойка (от 30 до 60 С), регенерация (от 30 до 60 С), охлаждение (до 30 С), многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня). Трехканальный температурный щуп, автоматическая мойка, электронная сенсорная панель	
8	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное	Подставка из нержавеющей стали под модель пароконвектомата	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
9	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Оборудование	специализированное	Настольная, не менее 4 уровней, материал корпуса сталь, мощность не менее 3 кВт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
10	Весы	Оборудование	специализированное	Электронные настольные, для молекулярной кухни	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
11	Вытяжка	Оборудование	специализированное	Ширина для установки не менее 50 см; Максимальная производительность не менее 600 куб. м/ч; фильтр - жировой + угольный; мощность двигателя - не менее 180 Вт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
12	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 14 (3,5х 4) кВт, тип рабочей поверхности - плоская, панель управления- активный джойстик, габаритные размеры не менее 735х 830х 150, настольная, количество конфорок- не менее 4, материал корпуса- нержавеющая сталь, температурный режим 60-280 С, защита от перегрева, мощность одной конфорки- 3,5 к Вт., зоны варки обозначены шелкографическими кругами на поверхности	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	Объем дежи - 5л, механизм поднятия головы подъемная траверса, число скоростей вариатор (плавная регулировка), скорость вращения венчика не менее 1000 об/мин, напряжение 220В, мощность 0,5 кВт, ширина не менее 200 мм, глубина не менее 380 мм, высота не менее 350 мм. Корпус выполнен из окрашенной стали, съемная дежа- из нержавеющей стали. В комплекте крюк для теста, плоский битер и венчик. Целостная структура привода с планетарной передачей. Электромеханическая защита от максимального тока. Функция блокировка с индикаторной лампой.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
14	Холодильный стол	Мебель	специализированное	Размеры не менее: длина 1200 мм, ширина 700 мм, высота 800 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Общий объем 320 л Тип оттайки - автоматическая с системой испарения конденсата Материал - пищевая нержавеющая сталь	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
15	Блендер ручной погружной	Оборудование	специализированное	Комплект: насадка венчик, блендер измельчитель, стакан. Мощность 1200 Вт. Управление механическое, число скоростей: 6, плавная регулировка скорости. Материал корпуса - пластик Материал погружной части - металл	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
16	Стол производственный	Мебель	специализированное	Без борта. Столешница - нержавеющая сталь.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
17	Мойка	Мебель	специализированное	Односекционная со столешницей, цельнотянутая, размеры моечного отделения не	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 900x500 x800 мм, материал каркаса оцинкованная сталь	ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
18	Посудомоечная машина	Оборудование	специализированное	Напольная, вместимость не менее 5 комплектов, класс мойки А, защита от протечек	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
19	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	Материал корпуса: латунь, покрытие: хром форма излива традиционная, поворотный излив, гибкая подводка	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
20	Набор разделочных досок	Оборудование	специализированное	Размеры не менее Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая, материал пластик, материал соответствует всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности НАССР и СЕ на подставке	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
21	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное	Материал корпуса: жаропрочные сталь и пластик, объем баллона	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не менее 20 мл, управление пьезоподжиг, регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения. Материал изделия : нержавеющая сталь, 0,25л, не менее D=70,H=206, B=110	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
22	Гастроёмкость	Оборудование	специализированное	Посуда из нержавеющей стали разного диаметра и объема с крышками	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
23	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	специализированное	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей 0,25л	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
24	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
25	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное	Пищевой кухонный электронный термометр с фиксацией значений	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
26	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	Объем 0,6л, изготовлен из нержавеющей стали, внешняя поверхность матовая, стойкость к воздействию кислот	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
27	Сковорода для индукционных плит	Оборудование	специализированное	Диаметр 24 см, антипригарное покрытие, для индукционных плит	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
28	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное	Диаметр 24см, дуршлаг конусный, имеет длинную ручку, материал изделия: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
29	Сито для протираия	Оборудование	специализированное	Диаметр 14 см, наличие петли для подвешивания наличие ушка, материал изделия: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
30	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное	Диаметр 24 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
31	Ложка для мороженого	Оборудование	специализированное	Длина не менее 55 мм; диаметр 55 мм; материал изделия : нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
32	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное	Профессиональный шпатель для работы с шоколадом — ручное темперирование и работа с поликарбонатными формами. Размеры полотна не менее 22 см х 10 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
33	Венчик	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь, длина не менее 240 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
34	Шумовка	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь, длина не менее 32 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Молоток	Оборудование	специализированное	Для отбивания мяса, материал изделия : нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
36	Терка	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь. Размеры не менее 0,4х24 см, 4-х сторонняя	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
37	Половник	Оборудование	специализированное	Объем 250 мл, нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
38	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
39	Набор кухонный ножей	Оборудование	специализированное	Поварская тройка (поварской нож, универсальный нож и нож для чистки овощей и фруктов) Материал изделия : нержавеющая	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сталь, длина лезвия не менее 90 мм, 100 мм, 200 мм	
40	Овощечистка	Оборудование	специализированное	Материал лезвия : сталь, материал рукоятки: пластик, плавающее лезвие	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
41	Лопатка-палетка	Оборудование	специализированное	Длина рабочей части: не менее 200 мм, Длина ручки: не менее 120 мм, материал лопатки: нержавеющая сталь, ширина рабочей части: не менее 40 мм, изогнутая	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
42	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное	Материал : нержавеющая сталь, длина 300 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
43	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь, 12 штук	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
44	Набор кондитерских форм	Оборудование	специализированное	Квадрат, материал изделия : нержавеющая сталь; толщина стали не менее 0,5 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
45	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное	Перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
46	Миски	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь объем 0.3 л, диаметр 16 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
47	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное	Материал изделия: нержавеющая сталь, количество - 3 шт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
48	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное	Материал лезвий: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
49	Тарелка круглая	Оборудование	специализированное	Белая плоская, диаметром от 30 до 35 см, без декора с ровными полями	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
50	Соусник	Оборудование	специализированное	Объем 50 мл, керамический или металлический	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
51	Скребок для теста	Оборудование	специализированное	Размер не менее 120x100 мм; материал изделия: нержавеющая сталь; толщина стали не менее 0,8 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
52	Диспенсер	Оборудование	специализированное	Прозрачная пластиковая бутылка с носиком для соуса, объем 0.25мл.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
53	Миска пластик	Оборудование	специализированное	Объем 0.5 л, диаметр не менее 20 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
54	Мерный стакан	Оборудование	специализированное	Объемом 0,5 л., материал изделия: пластик	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
55	Лопатка силиконовые	Оборудование	специализированное	Термостойкая, для антипригарных покрытий	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
56	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	Размеры не менее: длина 44 см, диаметр 5 см, ширина рабочей поверхности 25 см, материал изделия : дерево	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
57	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное	Размеры не менее: ширина 3,5 см, длина 20.5 см, материал ABS пластик	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
58	Скалка	Оборудование	специализированное	Размеры не менее: длина - 48 см, длина рабочей поверхности-28 см, материал изделия : дерево	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
59	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное	Размер не менее 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
60	Силиконовая форма	Оборудование	специализированное	Для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм 8 ячеек, объем одной ячейки не менее 85мл	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
61	Прихватка	Оборудование	специализированное	Варежка термостойкая силиконовая, размеры не менее 210*165*10мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
62	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	С противоскользящей поверхностью, длина 500 мм, ширина 500мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
63	Жироуловитель	Оборудование	специализированное	Высота входного патрубка: не менее 305 мм; высота выходного патрубка не менее 275 мм; диаметр подводящей трубы не менее 50 мм;	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диаметр отводящей трубы не менее 50 мм	
64	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	Объем 20л., макс. мощность СВЧ, Вт700, расположение - отдельностоящая, управление- сенсорное, обязательные программы приготовления: подогрев, разморозка, разогрев	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
65	Овощерезка	Оборудование	специализированное	Электрическая, для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протираания овощей, фруктов, творога;мощность не менее 0,5 кВт, напряжение 220V, материал корпуса- нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
66	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Габариты (мм): не менее 538x415x345, количество ванн: 2; материал корпуса: нержавеющая сталь; материал ванны: нержавеющая сталь; объем не менее 3л.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Температурный режим (°C): +60/+200	
67	Слайсер	Оборудование	специализированное	Мощность 0,12 кВт, напряжение 220V, электрический, материал корпуса: окрашенный алюминий., материал каретки: нержавеющая сталь, максимальная ширина нарезки: 160 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
68	Мясорубка	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 20 кг в час., мощность не менее 800 Вт.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
69	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное	Объем чаши не менее 2 литра. Потребляемая мощность не менее 800 Вт. Габаритные размеры не менее (ДхГхВ) 457х203х229 мм.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
70	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Соковыжималка шнекового типа, мощность не менее 350 Вт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
71	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
72	Кутер с подогревом-термомиксер (блендер с подогревом)	Оборудование	специализированное	Объем чаши от 4 л, температурный диапазон до 140 градусов	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
73	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 670х360х300 Размер емкости: GN 1/1 Рабочий объем не менее 22 л Температурный режим: от 30 до 99 °С	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол прямоугольный	Мебель	специализированное	Технические характеристики Габаритные размеры: не более 1800х600х850 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Тележка-шпилька	Оборудование	специализированное	Количество уровней: 12 Габаритные размеры: 600x450x1700 мм Каркас: сварной Вместимость: 12 противней 600x400 мм Материал каркаса: углеродистая сталь, окрашенная полимерной краской Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
3	Противень для тележки шпильки	Оборудование	специализированное	Размер не более 1800x600x850 см, допустимый размер всей рабочей поверхности 3,6 - 5,4м., допустимо без борта.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
4	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Размер не менее 800x770x509, напряжение 380В, мощность 6,5кВт, с режимом увлажнения с подставкой	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
5	Печь конвекционная	Оборудование	специализированное	С двумя каменными подами и автоматической	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				функцией подачи пара, с загрузкой по 2 листа 600*400 с подставкой	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
6	Печь подовая	Оборудование	специализированное	Количество 16 противней 600*400 мм.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
7	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг; наименьший предел взвешивания не более 5 г	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
8	Весы настольные электронные	Оборудование	специализированное	Не менее 4 греющих поверхностей (заземление обязательно)	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
9	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	Габариты не менее 600х400х15мм; материал изготовления: алюминий с силиконовым покрытием, алюминиевый	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
10	Противень для конвекционной печи	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, мощность 1,35кВт; объём чаши — не менее	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				4 л; материал — сталь; максимальная загрузка — не менее 1,3 кг, настольный	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
11	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	Объем дежи не менее 20л, двухскоростной, с фиксированной дежей	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
12	Тестомес	Оборудование	специализированное	Для раскатки порционного крутого и слоеного теста , ширина раскатки от 1 до 20 мм, настольная, материал корпуса нержавеющей сталь, габариты (ГхШхВ) не менее 350х300х360 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
13	Тестораскаточная машина	Оборудование	специализированное	Объем не менее 20 л; мощность печи не менее 900 Вт; функции программы : 9 режимов работы (5 режимов СВЧ, 1 режим гриля, 3 комбинированных режима); режимы работы: СВЧ излучение - имеет 5 уровней	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>мощности. Внутреннее покрытие: эмаль Открывание дверцы: ручка Дверца: навесная Диаметр поддона не менее 300 мм</p>	
14	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	<p>Рабочая температура 0 до +6С, объем- не менее 1400л, размеры не менее 1402x 895x 2028мм, тип охлаждения- динамическое, цвет корпуса- белый, тип оттайки- автоматическая, мощность 550Вт, размер полки- не менее 530x650мм</p>	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
15	Холодильник	Оборудование	специализированное	<p>Габаритные размеры: не менее 1200x500x1800 мм; материал каркаса: нержавеющая сталь; материал полки: нержавеющая сталь</p>	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
16	Стеллаж	Оборудование	специализированное	<p>Размер не более 1000x600x850 см, столешница из нержавеющей стали,</p>	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				цельнотянутая мойка из нержавеющей стали	ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
17	Стол с моечной ванной	Оборудование	специализированное	Поверхность из кварцевого камня, размер не менее 50x100 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
18	Доска для темперирования	Оборудование	специализированное	Напольная, вместимость не менее 5 комплектов, класс мойки А, защита от протечек	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
19	Посудомоечная машина	Оборудование	специализированное	Материал корпуса: латунь, покрытие: хром форма излива традиционная, поворотный излив, гибкая подводка	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
20	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	Диаметр 20*30 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
21	Тарелка для подачи десерта	Оборудование	специализированное	Цвет белый, диаметр 20 см; длина 19 см; ширина 20 см; форма фигурная; материал фарфор	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
22	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Оборудование	специализированное	Материал изделия: полипропилен; размер не менее 525х325 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
23	Поднос	Оборудование	специализированное	Материал изделия : нержавеющая сталь; установка настольная	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
24	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	Оборудование, предназначенное для измельчения мяса, овощей, ягод, орехов, сухофруктов и других ингредиентов. Объем не менее 2 л, скорость 1500 об/ мин, импульсный режим есть, напряжение 220 В	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
25	Куттер	Оборудование	специализированное	Мощность 200 - 600 Вт; режим скорости - не менее 2 видов; многофункциональная насадка; насадка для смешивания; насадка для	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				взбивания; нож для рубки мяса и овощей, кувшин не менее 1000 мл; материал корпуса нейлон/пластик; материал погружной части оцинкованная латунь/нержавеющая сталь/пластик; терки в ассортименте; ломтерезка узкая, ломтерезка широкая	
26	Блендер	Оборудование	специализированное	Профессиональный блок контроля температуры нагрева до 60 ° С; съемный контейнер 1/6 GN (16,5 x 18 x 10 см); крышка из нержавеющей стали	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
27	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	специализированное	Для индукционной плиты различного объемаМатериал – нержавеющая сталь, тройное дно, подходит для индукционных плит	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
28	Сотейник	Оборудование	специализированное	Диаметр 28 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
29	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	Для глазировки. Размер не менее 460x260x30 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
30	Решётка	Оборудование	специализированное	Доска разделочная, полипропилен, белая, размер: 60x40x2 см с подставкой	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
31	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	нержавеющая сталь, различного диаметра	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
32	Сито	Оборудование	специализированное	Большой и малый. Высота - 25-30 см Цвет - белый Материал изделия: нержавеющая сталь, пластик	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
33	Венчик	Оборудование	специализированное	Мерный. Объем 1л, 2л	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
34	Стакан	Оборудование	специализированное	Тип топлива: газовый Тип баллона: цанговый Объем топливного бака: не менее 0.2 л Мощность: не менее 1 кВт Размер (ДхШхВ): не менее 20х4х9.5 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
35	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Оборудование	специализированное	Питание от сети; дисплей; защита от перегрева; рабочая температура – 50-600°С; регулировка температуры – плавная; максимальный воздушный поток - 500 л/м; размеры (ДхШхВ) не менее 250х80х200 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
36	Фен строительный	Оборудование	специализированное	Пластиковая, разного диаметра и объема	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
37	Миска	Оборудование	специализированное	Автоматическое отключение; звуковая индикация; элементы питания - аккумулятор, от батареек;	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				максимальная температура использования - 400 °С; единицы измерения - по Цельсию; лазерный прицел ; погрешность измерения - 1%; дальность измерения - 30 м	ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
38	Пиrometer	Оборудование	специализированное	Прямая, размер не менее 26 x 2 см; материал ручки: дерево; материал лезвия: нержавеющая сталь; ширина лезвия 2 см.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
39	Палетта кондитерская	Оборудование	специализированное	Размер не менее 28 см × 9 см Материал: пластик	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
40	Крутящаяся подставка под торт	Оборудование	специализированное	Размер не менее 12 x8 см Материал изделия : пластик.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
41	Шпатель (скребок) кондитерский	Оборудование	специализированное	Материал изделия: нержавеющая сталь, минимум 12 штук	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
42	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей), материал лезвия: сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
43	Набор ножей	Оборудование	специализированное	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями; материал изделия : нержавеющая сталь, длинна не меньше 20 см	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
44	Ножницы	Оборудование	специализированное	Материал изделий : пластик, количество: 10 шт	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
45	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	специализированное	Скалка для работы с мастикой/ марципаном; материал изделия: пластик; длина: не менее 150 мм; диаметр не менее 25 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
46	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	специализированное	Размер не менее 63х42 см; материал изделия : силикон,гладкий	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
47	Коврик	Оборудование	специализированное	Размер не менее 65х3,5 см; материал изделия : дерево	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
48	Скалка	Оборудование	специализированное	Длина ручки не менее 170мм; материал изделия : дерево	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
49	Лопатка	Оборудование	специализированное	Максимальная температура 240 С;материал изделия : пищевой силикон	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
50	Жгут	Оборудование	специализированное	Размер формы не менее 27,5х17,5х4 см; количество ячеек не менее 6 шт., поликарбонатная	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
51	Форма для конфет	Оборудование	специализированное	Размер: внутренний размер не менее 20*20 см, внешний не менее 24*24 см, толщина рамки 5 мм; материал изделия : акрил	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
52	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	специализированное	Кол-во предметов в упаковке – 10 шт.; средняя длина вилок - 16,5 см.; материал изделия – нержавеющая сталь.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
53	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	специализированное	Количество кистей – 15 шт.; форма кисти - веерная, круглая, овальная, плоская, скошенная, фигурная; материал ворса - синтетический волос; материал масхитина - металл; материал ручки - дерево.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
54	Набор художественных кистей	Оборудование	специализированное	Размер не менее: высота – 210 мм, диаметр – 15 мм; материал ручки-дерево.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
55	Кисть кондитерская	Оборудование	специализированное	Размер: высота – 3 см, диаметр – 5,2 см; материал – пищевой силикон	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
56	Форма для миниатюр	Оборудование	специализированное	Количество предметов – не менее 40; температурный режим от -40 до 230°C; антипригарное покрытие.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
57	Формы силиконовые	Оборудование	специализированное	Размеры: диаметр – 16 см, высота – 12 см; материал изделия : нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
58	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	Кондитерская квадратная Размеры: 38*38*3,5 см; материал изделия: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
59	Рама	Оборудование	специализированное	Количество предметов – не менее 5 шт., длина - 20-25 см; материал: ABS пластик	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
60	Аэрограф кондитерский	Оборудование	специализированное	Размеры: 20x12,5 см, диаметр 5 см; материал рукояти: пластик	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
61	Дисковый роликовый нож	Оборудование	специализированное	Размер: 90x50x50 мм.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
62	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	Размер не менее: диаметр 8 см, высота 2 см, диаметр отверстий 3 мм; материал: нержавеющая сталь; толщина металла 0,8 мм	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
63	Кольцо перфорированное	Оборудование	специализированное	Держатель, 4 насадки, щипцы Размеры: длина – 20 см, ширина – 8 см, высота – 1 см; Материал: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
64	Набор пинцетов	Оборудование	специализированное	Размер не менее: длина – 30 см, материал изделия: нержавеющая сталь	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
65	Терка для цедры	Оборудование	специализированное	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
66	Квадратная подставка	Оборудование	специализированное	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
67	Прямоугольная подставка	Оборудование	специализированное	Брюки (юбка).Халат (куртка, китель).Колпак (шапочка, косынка).Фартук.Полоте нце для рук. Отвечает нормам СанПин.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
68	Комплект униформы для повара	Оборудование	специализированное	Пластиковый контейнер для мусора, объем 40 - 60 л	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
69	Контейнер для отходов	Оборудование	специализированное	Ширина для установки не менее 50 см; Максимальная производительность не менее 600 куб. м/ч;	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				фильтр - жировой + угольный; мощность двигателя - не менее 180 Вт.	ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02
70	Вытяжка	Оборудование	специализированное	Размер не более 1800х600х850 см, допустимый размер всей рабочей поверхности 3,6 - 5,4м., допустимо без борта.	ОП.03, ОП.04, Оп.10, ОПд.11, ОПд.12, ОПд.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМд.01, ПМд.02

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Спортивный инвентарь	Оборудование	основное	маты гимнастические, настил синтетический, перекладина гимнастическая, гимнастический козел, брусья параллельные, конь гимнастический, фитболы, коврики для фитнеса, мостик гимнастический, скамейки гимнастические, стойки для прыжков в высоту, степ-платформы, канат гимнастический, щиты баскетбольные, сетка волейбольная, скамейки гимнастические, обруч металлический, мяч волейбольный, мяч баскетбольный, секундомер, свисток пластмассовый, насос для мяча, скакалка, мерная рулетка, коврики для фитнеса, скамейки гимнастические, степ-платформы, обручи, скакалки, гантели	ОД.09, ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
2	Столы для настольного тенниса	мебель	основное	длина 152,5 см, ширина 67 см, высота 189 см, игровое поле: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием	ОД.09, ОГСЭ.04

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Комплект рабочей мебели	Мебель	основное	Столы и офисные стулья	
2	Стеллажи с полками	Мебель	основное	стеллажи для хранения учебной литературы	
3	Компьютеры в сборке	Оборудование	основное	персональными компьютерами с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза	

Актóвый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	мягкими креслами	Мебель	основное	Столы и офисные стулья	
2	проектор	Оборудование	основное	Прибор для воспроизводства изображений	
3	проекционный экран	Оборудование	основное	светоотражающая (световозвращающая) металлизированная ткань, ПЭТ, с покрытием, диагональ – 100 дюймов (2,5 метра)	
4	столы для президиума	Мебель	основное	ЛДСП толщиной 16 мм, кромка и профиль ПВХ 2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм; габариты: 2400*800*750 мм;	
5	трибуна	Мебель	основное	Габариты: 450х400х1200 мм Материал: ЛДСП 16 мм, кромка ПВХ 2 мм, пластик.	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Специализированная система планирования ресурсов предприятия, предназначенная для автоматизации учета в ресторане, а также в кафе, баре, службе доставки готовых блюд		
2			

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	745
Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы	749
Примерная структура программы ГИА	750
1. Основные положения	750
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	750
Профессиональная деятельность выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело позволяет работать во всех отраслях промышленности, где в процессе	
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	754
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации.....	755
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	758
Приложения	758

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист поварского и кондитерского дела.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
<i>ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>
<i>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>

<i>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	<i>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
<i>Освоение профессии Пекарь</i>	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
<i>Освоение профессии Кондитер</i>	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
По запросу работодателя (при наличии)	
<i>ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	ПМц.01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
<i>ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

	изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><i>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><i>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

<i>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	<i>ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена.

Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником выпускной квалификационной работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускной квалификационной работы, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ФГОС СПО, утв. приказом Министерством просвещения РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565).

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Профессиональная деятельность выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело позволяет работать во всех отраслях промышленности, где в процессе производства используются информационные технологии. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). Видами профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом являются:

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

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

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

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

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

ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Освоение профессии Пекарь

Освоение профессии Кондитер

Специалист поварского и кондитерского дела должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист поварского и кондитерского дела должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и

гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

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

ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

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

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

ГИА для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении государственной итоговой аттестации выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

В соответствии с ФГОС СПО и учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени Государственной итоговой аттестации составляет 216 акад. часов (6 недель).

В результате освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и успешного прохождения Государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация «Специалист поварского и кондитерского дела».

Этапы и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников определяются учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарному графику учебного процесса на учебный год.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке, написанию, оформлению и защите выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – Методические рекомендации).

Дипломная работа выполняется индивидуально.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой. Тематика выпускных квалификационных работ определяется содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выбор темы выпускником осуществляется самостоятельно.

Закрепление темы за выпускниками осуществляется на основании его личного заявления руководителю образовательной программы.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложение своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Руководство выпускной квалификационной работой осуществляет руководитель. В обязанности руководителя выпускных квалификационных работ входят:

- разработка задания на подготовку выпускной квалификационной работы;
 - консультирование выпускника по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
 - рекомендации по сбору необходимого материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;
 - консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения выпускной квалификационной работы проблемам теоретического и практического характера;
 - консультирование по оформлению всех частей выпускной квалификационной работы в соответствии с требованиями образовательной организации к оформлению документов;
 - контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
 - оказание помощи (консультирование выпускника) в подготовке презентации и доклада для защиты выпускной квалификационной работы;
 - предоставление письменного отзыва на дипломную работу
- Выпускник в рамках подготовки выпускной квалификационной работы обязан:
- выбрать и согласовать с руководителем тему выпускной квалификационной работы;
 - разработать и согласовать с руководителем индивидуальный график работы над выпускной квалификационной работой;
 - систематически работать над выпускной квалификационной работой в соответствии с установленными сроками и требованиями, использовать Методические рекомендации;
 - регулярно общаться с руководителем выпускной квалификационной работы и информировать его о проделанной работе;
 - оформить дипломную работу в соответствии с установленными требованиями;
 - пройти процедуру предзащиты выпускной квалификационной работой;
 - подготовить доклад и презентацию для защиты выпускной квалификационной работы, согласовать их с руководителем;

- представить дипломную работу в установленные сроки.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы должны соответствовать Методическим рекомендациям.

Независимо от выбранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры выпускной квалификационной работы:

- оглавление;
- введение;
- первая глава, содержащая теоретические и методологические основы изучения проблемы;
- вторая глава, содержащая анализ изучаемой проблемы;
- третья глава, включающая разработку рекомендаций и мероприятий по решению изучаемой проблемы на предприятии;
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 50 страниц печатного текста (не включая список использованных источников и приложения).

С целью контроля готовности выпускника к защите выпускной квалификационной работы, проводится предварительная защита выпускной квалификационной работы.

Задачами предзащиты выпускных квалификационных работ являются оценка соответствия текста доклада заявленной теме, полноты раскрытия заявленных целей и задач, своевременное выявление недостатков и недочетов, возникших в ходе выполнения выпускной квалификационной работы, а также получение рекомендаций по работе и помощь в формулировании основных положений и выводов для выступления выпускника на защите.

Порядок и сроки проведения предзащиты устанавливаются выпускающей кафедрой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дипломная работа в распечатанном виде подписывается выпускником и передается руководителю выпускной квалификационной работы не позднее чем за 10 дней до защиты выпускной квалификационной работы.

Руководитель выпускной квалификационной работы проверяет качество работы, подписывает ее. После этого работа подлежит проверке на качество выполнения требований к оформлению выпускной квалификационной работы.

Руководитель выпускной квалификационной работы вместе с выпускником подписывает дипломную работу и передает вместе с заданием, своим письменным отзывом ответственному сотруднику для регистрации в журнале учета выпускных квалификационных работ с указанием даты сдачи.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- демонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Защита выпускной квалификационной работы.

Защита является завершающим этапом выполнения выпускниками выпускной квалификационной работы. К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения и представившие дипломную работу в установленный срок.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с расписанием государственной итоговой аттестации, утвержденным ректором образовательной организации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК, состав которой утверждается приказом ректора.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 1 академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты, как правило, включает доклад выпускника (не более 6 минут), чтение рецензии, вопросы членов ГЭК, ответы выпускника. Во время доклада выпускник использует подготовленную презентацию.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом выпускной квалификационной работы;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- качество выполнения выпускной квалификационной работы;
- отзыв руководителя и рецензия.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются с представлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по системе, определенной требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

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

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

В протоколе заседания ГЭК также фиксируется решение ГЭК о присвоении квалификации и выдачи диплома среднего профессионального образования, особое мнение членов комиссии. Протоколы ГЭК хранятся в архиве образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. ГИА является обязательной завершающей частью обучения.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление (далее – апелляция) о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора. В состав апелляционной комиссии не входят лица, принимающие участие в ГИА.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Приморского ГАТУ.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией в соответствии с Положением о ГИА.

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ПССЗ

1. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд региональной кухни сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
2. Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления закусок сложного ассортимента кухни с учетом видов и форм обслуживания.
3. Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания.
4. Организация приготовления и творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

23. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента региональной кухни, с учетом видов и форм обслуживания.

24. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

25. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

26. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

27. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

28. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

29. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента, с учетом видов и форм обслуживания.

30. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания.

31. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

32. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

33. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

34. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных десертов сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания.

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

№ п/п	Дата	Содержание	Ответственность
Обязательная составляющая			
1	В течение года	Подготовка экспертов для проведения ГИА с использованием механизма ДЭ	Колледж, ключевой работодатель (КР)
Этапы подготовки и проведения ДЭ			
1. Разработка контрольно-оценочной документации (КОД)			
2	Сентябрь	Формирование рабочей группы	Колледж, КР
3	Сентябрь	Разработка заданий для ДЭ	Колледж, КР
4	До 1 декабря	Утверждение КОД и программы ГИА	Колледж, КР
5	Ноябрь	Техническая экспертиза КОД	ГАОУ ДПО МЦРПО
6	Не позднее 6 месяцев до начала ДЭ	Ознакомление обучающихся с программой Государственной итоговой аттестации	Колледж
7	По утвержденному графику	Организация подготовки к сдаче ДЭ	Колледж
8	Январь	Назначение организационного эксперта, отвечающего за подготовку и сопровождение участников ДЭ	Колледж
9	Май	Определение регламента проведения ДЭ на площадке (начало, перерывы, включая технические, и т.д.)	КР, колледж
10	Май - июнь (за день до начала ДЭ)	Доведение до сведения обучающихся регламента	Колледж
2. Определение площадки			
11	Март (не позднее 3-х месяцев до проведения ДЭ)	Определение места (площадки) проведения ДЭ Аккредитация ЦПДЭ	КР, колледж
12	Январь - март	Формирование перечня оборудования и оснащения площадки, в соответствии с КОД и необходимого для проведения ДЭ	КР, колледж
13	Март	Назначение технического эксперта (не участвует в оценке ДЭ), отвечающего за подготовку оборудования и его работу во время ДЭ	КР, колледж
14	Май - июнь (не позднее 2-х дней до начала проведения ДЭ)	Подготовка площадки, установка оборудования и проверка его работоспособности	КР, колледж

№ п/п	Дата	Содержание	Ответственность
15	Май - июнь (за один день до проведения ДЭ)	Проверка главным экспертом площадки проведения ДЭ на предмет готовности к проведению ДЭ, составление «Акта о готовности»	Главный эксперт
16	За один день до начала ДЭ	Проведение аудита готовности площадки	ГАОУ ДПО МЦРПО
3. Проведение ДЭ			
17	Март-апрель	Утверждение графика проведения ДЭ	Колледж
18	Март-май (в соответствии с утвержденным графиком)	Формирование экспертных групп	Колледж
19	За день до начала ДЭ	Распределение рабочих мест и инструктаж по технике безопасности	Колледж, КР, главный эксперт, технический эксперт
20	В день экзамена	Проведение процедуры ДЭ в соответствии с утвержденным регламентом	КР, колледж
4. Оценка выполнения заданий, формирование отчетной документации			
21	Ежегодно до 20 декабря (в случае если это председатель ГЭК)	Утверждение главного эксперта	Департамент образования и науки города Москвы
22	В день проведения ДЭ	Проведение процедуры оценивания в соответствии с утвержденными критериями оценивания, определенными в КОД	Экспертная группа
23	В день проведения ДЭ	Оформление ведомостей, протоколов	Главный эксперт, экспертная группа
24	По согласованию	Мониторинг проведения ДЭ с целью выявления успешных практик проведения ДЭ	ГАОУ ДПО МЦРПО

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по специальности является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, <i>профессии/специальности</i> для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни <i>Республики Дагестан</i>
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою <i>специальность</i>
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности <i>специальности</i> , знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре <i>специальности</i>
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности <i>специальности</i>
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной <i>специальности</i> , всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– мотивированный к творчеству и инновационной деятельности;
– проявляющий осознанные отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов
– готовый соответствовать ожиданиям работодателей
– открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

– способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности <i>профессии /специальности</i>
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
– использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
– способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
– деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности*

Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной <i>специальности</i>
планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в <i>специальности</i>
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по <i>специальности</i>
определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого
привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров)

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями <i>специальности</i>
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров <i>специальности</i>
разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии <i>специальности</i> , выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к <i>специальности</i> , соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к <i>специальности</i>
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с <i>специальностью</i>
размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий <i>специальности</i>
совместные мероприятия, посвященные Дню повара
привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по <i>специальности</i>
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с <i>специальностью</i>
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ <i>специальности</i>
организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в <i>специальность</i>
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных <i>специальности</i> : презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по <i>специальности</i> , разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности
проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни

образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны
реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т.д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню <i>повара</i>
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по <i>специальности</i>
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по <i>специальности</i>
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры <i>специальности</i> »
проведение практико-ориентированных мероприятий
консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по <i>специальности</i>
--

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности.

приказ о проведении родительского собрания
--

положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции, обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с <i>специальностью</i>
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по <i>специальности</i>
успешное освоение образовательных программ по <i>профессии/специальности</i>

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей

профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы <i>по специальности</i>
анализ условий воспитательной деятельности
анализ состояния воспитательной деятельности

**Календарный план воспитательной работы
по специальности**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Формирование научных студенческих обществ, предметных кружков, кружков по интересам	1-3 курсы	Весь период	Зав. отделениями
2	Реализация индивидуального проекта по введению в специальность	1 курс	По плану	Преподаватель спецдисциплин
3	Реализация воспитательного компонента ППССЗ	1 -3 курсы	Весь период	Преподаватели социально-гуманитарных дисциплин
4	Исследовательская деятельность воспитательной направленности при изучении дисциплин и профессиональных модулей	2-3 курсы	Весь период	Преподаватели
5	Реализация индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности	1 -3 курсы	Весь период	Преподаватели
2. Кураторство				
1	Внеурочные занятия (классные часы) « Разговоры о важном »	1-3 курсы	Весь период	Руководители учебных групп
2	Классные часы	1-3 курсы	Весь период	Руководители учебных групп
3	Доведение до сведения обучающихся информации об учреждениях культуры города, репертуарах театров. Посещение мероприятий, доступных для широкой аудитории	1-3 курсы	Весь период	педагог –организатор руководители учебных групп
3. Наставничество				
1	День наставника специальности «Мастерская наставника»			
2	Подготовка условий реализации системы наставничества		Сентябрь	зам.директора по УМР
3	Формирование банка наставляемых в сотрудничестве с работодателями-партнерами	2-3 курсы	Сентябрь	зам.директора по УМР зав.отделением
4	Формирование банка наставляемых для обучающихся из «группы риска»	1-3 курсы	Сентябрь	зам.директора по УМР

5	Реализация целевой модели наставничества обучающихся колледжа.	2-3 курсы	Весь период	Зав обучением
4. Основные воспитательные мероприятия				
1	День знаний	1-3 курсы	01	зам.директора по УВР руководители учебных групп
2	Участие во всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-3 курсы	по графику	зам.директора по УВР педагог -организатор
3	Участие во всероссийском проекте «Россия –страна возможностей»	1-3 курсы	по графику	зам.директора по УВР советник директора по воспитанию студенческий совет колледжа
4	Участие в соревнованиях, конкурсах, олимпиадах различного уровня.	1-3 курсы	По графику	зам.директора по УВР педагог –организатор
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация работы студенческого медиацентра	1 -3 курсы	Сентябрь	Актив медиацентра
2	Освещение мероприятий различного уровня, событий колледжа, посвященных знаменательным датам	1 -3 курсы	Весь период	Актив медиацентра
3	День добрых дел. Участие в добровольческих акциях.	1 -3 курсы	Весь период	Педагог –организатор Руководители учебных групп Студенческий совет колледжа
4	Участие во всероссийской волонтерской акции «Добро.ru»	1 -3 курсы	Весь период	Педагог -организатор
5	Участие во всероссийской волонтерской акции «Мы Вместе»	1 -3 курсы	Весь период	Педагог -организатор
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Совместный сбор обучающихся и родителей с целью информирования об организации учебного процесса в колледже.	Обучающиеся и родители 1 курса	29-30 августа	директор Зам. директора по УВР Заведующие отделениями
2	Родительское собрание «Колледж и семья: шаг навстречу»	1-3 курсы	сентябрь Третья неделя	Зам. директора по УВР Заведующие отделениями Руководители учебных групп
3	Организация совместной работы образовательной организации с родителями	1 -3 курсы	Весь период	Зам. директора по УВР Заведующие отделениями Руководители учебных групп

4	Привлечение родителей к участию в проекте «Сетевичок»: www.родители.Сетевичок.РФ	1 -3 курсы	Весь период	Руководители учебных групп
5	Информирование родителей о посещаемости, успеваемости и поведении студентов.	1 -3 курсы	Весь период	Руководители учебных групп
6	Привлечение родителей к совместной общественной деятельности с образовательным учреждением.	1 -3 курсы	Весь период	зам.директора по УВР Руководители групп
7	Привлечение родителей к общероссийским, региональным родительским собраниям, всеобучам.	1 -3 курсы	По плану	зам.директора по УВР Руководители учебных групп
7. Самоуправление				
1	Заседание старост отделений	1 -3 курсы	По графику	Зав. отделениями
2	Заседание Студенческого совета	1 -3 курсы	По графику	Председатель Студенческого совета колледжа
3	Региональный конкурс «Студент года»	3 курс	по графику	Педагог –организатор советник директора по воспитанию Студенческий совет колледжа
4	Участие во всероссийском конкурсе «Большая перемена»	1-2 курсы	по графику	Студенческий совет колледжа зам.директора по УВР педагог -организатор
5	Участие во всероссийском проекте «Россия –страна возможностей»	1 -3 курсы	по графику	Студенческий совет колледжа зам.директора по УВР Студенческий совет колледжа
6	Организация участия в конкурсах, соревнованиях, форумах, олимпиадах, мероприятиях различного уровня.	1 -3 курсы	Весь период	Студенческий совет колледжа Педагог –организатор
8. Профилактика и безопасность				
1	Изучение личных дел студентов, анализ медицинских карт. Изучение условий жизни в семье, определение круга общения обучающегося. Заполнение социального паспорта группы, колледжа. Заполнение Таблиц факторов группы риска обучающихся. Выявление несовершеннолетних, находящихся в социально-	1 -3 курсы	сентябрь	Руководители групп, зав. отделениями, Педагог-психолог Руководители учебных групп

	<p>опасном положении. Выявление студентов нового набора, склонных к правонарушениям.</p> <p>Урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода экстремальных и опасных ситуаций, в том числе в местах массового пребывания людей, адаптации после летних каникул.</p> <p>Беседа «Наша безопасность в наших руках»</p>			
2	Функционирование «Телефона доверия»	1 -3 курсы	Весь период	Зам. директора по УВР
3	Организация работы службы психологической помощи	1 -3 курсы	Весь период	Педагог-психолог
4	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1 -3 курсы	03	Зам. директора по УВР
5	В рамках Всероссийского Дня трезвости открытый урок «Употребление алкоголя. Вредные последствия»	1 -3 курсы	15	Социальный педагог
6	Проведение социально-психологического тестирования	1 -3 курсы	с 15.09 по 01.11	Зам. директора по УВР Педагог- психолог
7	Беседа: «Устав колледжа – закон студенческой жизни»	1 курс	сентябрь Первая неделя	Руководители групп
8	Беседа «Коррупция – должностное преступление»	1 -3 курсы	сентябрь Четвертая неделя	Руководители групп
9	Заседание Совета профилактики		1 раз в месяц	Зам. директора по УВР
10	Проведение «минуток безопасности» по безопасности дорожного движения.		1 раз в месяц	Руководители учебных групп
11	Контроль успеваемости, посещаемости студентов		Весь период	Руководители групп
12	Беседы с нарушителями учебной дисциплины		Весь период	Руководители групп, зав. отделениями
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Участие в областном дне профессий. Участие в ярмарке рабочих мест «Я выбираю будущее»	2-3 курсы	28	Ведущий специалист по поварскому и кондитерскому делу
2	Обновление банка данных социальных партнеров колледжа, заключение договоров о сотрудничестве для организации производственной		Весь период	Ведущий специалист по поварскому и кондитерскому делу зав. выпускающей

	практики обучающихся, трудоустройства.			кафедрой
3	Участие в ярмарке образовательных организаций «Куда пойти учиться?»		По графику (2-3 раза в год)	Ведущий специалист по поварскому и кондитерскому делу
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Работа кружков профессиональной направленности	1-3 курсы	По графику	Преподаватели спецдисциплин
2	Проведение цифрового урока «Профессии будущего»		22	Ведущий специалист по поварскому и кондитерскому делу Руководители учебных групп
3	Подготовка к участию в конкурсе «Молодые профессионалы»	3 курс	По графику	зам.директора по УМР зав.выпускающей кафедрой
4	Подготовка к участию в конкурсе «Абилимпикс».	2-3 курсы	По графику	зам.директора по УВР
5	Подготовка студентов к участию в конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах	1-3 курсы	По графику	Преподаватели учебных дисциплин
6	День открытых дверей		По графику	Ведущий специалист по поварскому и кондитерскому делу
7	Подготовка и участие в областном конкурсе творческих работ «Город мастеров», областном конкурсе профессионального мастерства «Много на свете профессий есть», областном фестивале семейного творчества «Все начинается с семьи», региональном конкурсе студенческих агитбригад «Я выбираю профессию» и др.	2-3 курсы	Январь-февраль	Руководители учебных групп. Преподаватели