Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 008 от 19.05.2026 г.

Утверждено Приказом ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» приказ № 264 от 19.05.2026 г.

Директор
ГБОУ ПОО МТК / _____ / О.А. Пундикова
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

Директор
ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
/ _____ / О.С. Боярова
подпись

2026 год

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» _____ З.А. Толканюк

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» _____ Е.В. Пушкарева

Заместитель директора по воспитательной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» _____ О.М. Сильченко

Заместитель директора по учебно-методической работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко», к. культурологии _____ О.В. Лихонина

Заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум» _____ Т.А. Калугина

РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом колледжа: протокол от 19.05.2026г. № 008

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК «Общественного питания и торговли»:

Руководитель ЦК _____ А.К. Жигалова
(подпись) (ФИО)

ОРГАНИЗАЦИИ - РАЗРАБОТЧИКИ:

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум»

Разработчики:

Методист ГБОУ ПОО МТК	О.А. Башкирова
Заведующий учебной практики ГБОУ ПОО МТК	Ю.С. Дрыгина
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	И.Д. Вайзер
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	Т.Ю. Крестьянова
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	Н.В. Пацекина
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	Ю.С. Ханина
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	В.В. Безверхая
Преподаватель ГБПОУ «КМТ»	И.В. Меньшенина
Преподаватель ГБПОУ «КМТ»	Е.Р. Малюченко

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *5*

1.2. Нормативные документы *5*

1.3. Перечень сокращений *6*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **9**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *9*

3.2. Профессиональные стандарты *9*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *10*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **12**

4.1. Общие компетенции *12*

4.2. Профессиональные компетенции *15*

4.3. Матрица компетенций выпускника *79*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **91**

5.1. Учебный план *91*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *97*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *99*

5.4. Календарный учебный график *99*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *99*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *104*

5.7. Практическая подготовка *104*

5.8. Государственная итоговая аттестация *105*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **105**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *105*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *106*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *106*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *107*

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, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 профессии/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 Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»);

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 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и 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»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»*;*

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

Локальные нормативные акты государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко», регулирующие образовательный процесс в колледже.

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;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н) 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	- Пекарь	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ак. ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 ак. ч.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	**4574**	**1826**
общеобразовательный цикл	1476	320
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	466	116
математический и общий естественнонаучный цикл	186	76
общепрофессиональный цикл	608	206
профессиональный цикл	1838	1108
в т.ч. практика: - учебная - производственная	972 324 648	972 324 648
Вариативная часть образовательной программы	**1150**	**1150**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной	**1150**	**1150**

программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	42	42
ОП.04 Организация обслуживания	42	42
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	42	42
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	74	74
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	108
МДК.02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
УП.02 Учебная практика	36	36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	90	90
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	124	124
МДК.03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	48
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	20
УП.04 Учебная практика	36	36
МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	52
МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	28	28
МДК.05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
УП.05 Учебная практика	36	36
МДК.06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	104	104
МДК.07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	64	64
ГИА в форме государственного экзамена или защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**5940**	**2976**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

– 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

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 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				C/02.5 Организация работы бригады поваров
				C/03.5 Контроль подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н	A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерское и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 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

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
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	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
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	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
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	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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»

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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

	деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**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 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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	**Практический опыт в:** 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: 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; 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; 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;
		Знания: 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 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
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт в:** выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения;
		Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		Знания: 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
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт в:** 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;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; 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);
		Знания: 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; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
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	**Практический опыт в:** 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; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: 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 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 организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: 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 рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение	**Практический опыт в:** приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:

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

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

	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	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;
		Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный онтакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; 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; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** 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;
		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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** 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;
		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; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
		Знания: 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;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Практический опыт в:

	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	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; **Умения:** выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** 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;
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных	**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;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок 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;
		Умения: 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 и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: 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, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		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; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформление 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; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

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

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;

		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** 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;
		Умения: 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 ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** 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
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** 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; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
		Умения: 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; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим 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
		Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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	**Практический опыт в:** 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; 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;
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
		Знания: 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 инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
		Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом 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 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
	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	**Практический опыт в:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		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; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
		Знания: реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
		Знания: 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 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
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения:

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: 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;

		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
		Знания: 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
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	**Практический опыт в:** 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 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;
		Умения: 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;
		Знания: 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 производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	**Практический опыт в:** выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:

	кондитерских изделий	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; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: 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
	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	**Практический опыт в:** 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
		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; 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; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: 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; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**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;

		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: 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 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 и упаковывания
	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	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		Знания: 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
	ПК. 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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;

		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
		Знания: 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
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	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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
		Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;

		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК. 6,2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт:** выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		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
		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 ихранении; 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
	ПК 6.4.	**Практический опыт:** организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество 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
		Знания: 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
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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; 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
		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, мастер-классов, 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

ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	ПК.7.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную	**Практический опыт в:**
		разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
		Умения:
		проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
		Знания:
		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	ПК.7.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	**Практический опыт в:**
		выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов
		Умения:
		выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты
		Знания:
		специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции

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

Наименование вида деятельности	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код профессионального стандарта**	**Код и наименование обобщенной трудовой функции**	**Код и наименование трудовой функции**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	33.011	ОТФ В Приготовление блюд,	ТФ В/02.4 Приготовление,

	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		напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных 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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных 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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		33.014	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ C/02.5 Организация работы бригады поваров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
		33.010	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ C/02.5 Организация работы бригады кондитеров
		33.014	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/02.5 Организация работы бригады пекарей
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
		33.010	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
		33.014	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
		33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
		33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства
Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	ПК.7.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением	33.014	ОТФ B - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	ПК.7.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	33.014	ОТФ B - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ B/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

| **Индекс** | **Наименование** | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | | |

| | | |

| | | |

МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	О	О		О	О				О					О	О	О	О	О	О	О	О																								
МДК.02.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	О	О		О	О									О	О	О	О	О	О	О	О																								
УП.02	Учебная практика	О	О		О	О				О					О	О	О	О	О	О	О	О																								
ПП.02	Производственная практика	О	О		О	О				О					О	О	О	О	О	О	О	О																								
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**	О	О		О	О				О													О	О	О	О	О	О	О																
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	О	О		О	О				О													О	О	О	О	О	О	О																
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О		О	О				О													О	О	О	О	О	О	О																
МДК.03.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	О	О		О	О				О													О	О	О	О	О	О	О																
УП.03	Учебная практика	О	О		О	О				О													О	О	О	О	О	О	О																
УП.03	Производственная практика	О	О		О	О				О													О	О	О	О	О	О	О																
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с**	О	О		О	О				О																	О	О	О	О	О	О													

| | | |

| | | |

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						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам									
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
											1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О .00	**Общеобразовательный цикл**		**1476**	**320**	**1008**	**396**				**72**	**612**	**792**							**1476**	
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**		**1056**	**238**	**700**	**314**				**42**	**442**	**572**							**1056**	
ОУДБ.01	Русский язык	Э	92	16	62	16				14	34	44							92	
ОУДБ.02	Литература	ДЗ	156	32	124	32					68	88							156	
ОУДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	156	78	78	78					68	88							156	
ОУДБ.04	Информатика	Э	92	16	62	16				14	34	44							92	
ОУДБ.05	Физика	ДЗ	78	16	62	16					34	44							78	
ОУДБ.06	Химия	Э	92	16	62					14	34	44							92	
ОУДБ.07	Биология	ДЗ	78	16	62						34	44							78	
ОУДБ.08	История	ДЗ	78	16	62						34	44							78	
ОУДБ.09	География	ДЗ	78	16	62						34	44							78	
ОУДБ.10	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	ДЗ, ДЗ	78		2						34	44							78	
ОУДБ.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	16	62						34	44							78	
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**		**420**	**82**	**308**					**30**	**170**	**220**							**420**	
ОУДП.01	Математика	Э	172	32	124					16	68	88							172	
ОУДП.02	Обществознание	Э	226	42	170					14	102	110							226	
	Индивидуальный проект	ДЗ	22	8	14							22							22	

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**466**	**116**	**116**				**54**				**170**	**60**	**68**	**64**	**68**	**36**	**466**	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	34	14	14				6				34						34	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	34	14	14				6				34						34	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	182	74	72				36				34	30	34	32	34	18	182	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	182		2								34	30	34	32	34	18	182	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	34	14	14				6				34						34	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**186**	**76**	**74**				**36**				**102**	**84**					**186**	
ЕН.02	Химия	ДЗ	94	38	38				18				52	42					94	
ЕН.03	Экологические основы природопользования	ДЗ	92	3	36				18				50	42					92	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**734**	**332**	**218**				**138**	**46**			**238**	**150**	**204**	**96**			**608**	**126**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	32	20				12				3	30					64	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	110	46	32				20	12			68	30					68	42
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ДЗ	64	32	20				12				34	30					64	
ОП.04	Организация обслуживания	Э	110	46	32				20	12			68	30					68	42
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	66	32	20				14						34	32			66	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	66	32	20				14						34	32			66	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	110	48	32				20	10					68	32			68	42
ОП.08	Охрана труда	Э		32	20				12	12			34	30					76	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		32	22				14						68				68	
ПП.00	**Профессиональный цикл**		**2862**	**2132**	**264**	**2132**	**1080**	**25**	**332**	**134**			**102**	**498**	**340**	**668**	**544**	**576**	**1838**	**1024**

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**Э**	**320**	**264**	**20**	**264**	**180**	**25**	**332**	**12**			**68**	**240**					**320**	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	64	40	12	40			24				34	30					64	
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	64	44	8	44			12				34	30					64	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72		12					72					72	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108							108					108	
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**	**Э**	**537**	**388**	**52**	**388**	**180**	**25**	**66**	**31**					**170**	**336**			**251**	**286**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Э	122	72	18	72		25	22	10					34	78			48	74
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей	Э	156	92	24	92			30	10					68	78			48	108

	кулинарной продукции сложного ассортимента																		
МДК.02.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14						68				68
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72									72			36	36
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108									108			108	
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**	**Э**	**533**	**374**	**56**	**374**			**72**	**31**					**170**	**332**			**251**	**282**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Э	138	82	20	82			26	10					34	94			48	90
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	172	104	26	104			32	10					68	94			48	124
МДК.03.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14						68					68
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36									36			36	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108									108			108	

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**	Э	**402**	**302**	**38**	**302**			**52**	**10**							**188**	**204**	**298**	**104**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	104	66	16	66			22								68	36	56	48
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	76	48	12	48			16								52	24	56	20
МДК.04.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14								68		68	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	36	36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	72	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**	**Э**	**448**	**342**	**38**	**342**	**180**		**52**	**16**							**186**	**246**	**264**	**184**

	потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	108	66	16	66			22	8							68	36	56	52
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		84	52	12	52			16								50	30	56	28
МДК.05.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14								68			68
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	36	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108											108	108	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**Э**	**306**	**218**	**34**	**218**	**72**		**44**	**10**							**170**	**126**	**202**	**104**
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	120	78	18	78			24								102	18	120	
МДК.06.02	Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	ДЗ	104	68	16	68			20								68	36		104
УП.06	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	72	
ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"**	**Эк**	**316**	**244**	**26**	**244**	**180**		**22**	**24**			**34**	**258**					**252**	**64**
МДК.07.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Э	124	64	26	64			22	12			34	78					60	64
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	144	36	36	36							36					36	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	36	144	144	144							144					144	

ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**															**216**	**216**	
Всего:			**5940**	**2976**	**1896**	**3232**	**1080**	**25**	**560**	**252**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**828**	**4790**	**1150**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	42	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
2	ОП.04 Организация обслуживания	42	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
3	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	42	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
4	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	74	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
5	МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
6	МДК.02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
7	УП.02 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
8	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	90	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
9	МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	124	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

10	МДК.03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
12	МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
13	УП.04 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
14	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
15	МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	28	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
16	МДК.05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
17	УП.05 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
18	МДК.06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	104	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
19	МДК.07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	64	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
Итого		**1150**		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Подготовка рабочих мест, обработка и подготовка сырья (овощи, грибы, рыба, мясо, птица, дичь). Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента (нарезка, панирование, фарширование, формовка). Порционирование, упаковка, маркировка, хранение. Оценка качества. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов.	МДК.01.01, МДК.01.02, УП.01, ПП.01	108	4	Овощной цех, мясорыбный цех, цех доработки полуфабрикатов Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-повар / заведующий производством
2.	Приготовление супов сложного ассортимента (пюреобразные, прозрачные, национальные), горячих соусов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки. Приготовление горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Порционирование, творческое оформление, подготовка к реализации.	МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03, УП.02, ПП.02	108	6	Горячий цех (суповое, соусное, мясорыбное отделения), линия раздачи Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный»	Шеф-повар / бригадир поваров

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
					Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	
3.	Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление салатов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Разработка и адаптация рецептур холодных блюд и закусок (в т.ч. авторских, брендовых). Оформление и подготовка к реализации.	МДК.03.01, МДК.03.02, МДК.03.03, УП.03, ПП.03	108	6	Холодный цех, цех оформления готовых блюд Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-повар / технолог
4.	Приготовление холодных десертов (желе, муссы, самбуки, мороженое) и горячих десертов (суфле, пудинги, сладкие блюда из яблок и др.). Приготовление холодных и горячих	МДК.04.01, МДК.04.02, МДК.04.03, УП.04, ПП.04	72	8	Кондитерский цех (десертный участок) ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат"	Шеф-кондитер / бар-менеджер

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
	напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, глинтвейн, фреши, коктейли). Разработка авторских десертов и напитков.				Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	
5.	Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, глазури, помады). Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление мучных кондитерских изделий (пирожные, торты, кексы, печенье) сложного ассортимента. Разработка новых рецептур.	МДК.05.01, МДК.05.02, МДК.05.03, УП.05, ПП.05	108	8	Кондитерский цех (участок замеса, выпечки, отделки), хлебопекарный цех ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково»	Шеф-кондитер / пекарь-мастер

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
					Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	
6.	Приготовление теста различными способами (вручную и с применением оборудования). Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий (сдобных, несдобных, мелкоштучных, сложных видов). Выпечка праздничного хлеба. Отделка поверхности готовых изделий. Оценка качества.	МДК.07.01, УП.07, ПП.07	36	4	Хлебопекарный цех (участок замеса, разделки, выпечки) ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	Пекарь-мастер / начальник цеха

5.4. Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | ПН | Октябрь | | | | ПН | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | ПН | Январь | | | | ПН | Февраль | | | | ПН | Март | | | | | ПН | Апрель | | | | ПН | Май | | | | Июнь | | | | ПН | Июль | | | | | Август | | | | Всего, ак.ч. |
|---|---|---

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 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 ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ» при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- 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 1 – 4 курсах 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) ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ», 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:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (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:

- кабинет «Русский язык»;
- кабинет «Литературы»;
- кабинет «Иностранного языка»;
- кабинет «Математики»;
- кабинет «Информатики»;
- кабинет «Физики»;
- кабинет «Истории»;
- кабинет «Обществознания»;
- кабинет «Географии»;
- кабинет «Физической культуры/Адаптивной физической культуры»;
- кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»;
- кабинет «Химии»;
- кабинет «Биологии».

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;
- Зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Спортивный комплекс

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).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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 ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ, 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 %.

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	Белых Елена Олеговна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	директор производства	22 года

2	Марченко Ирина Александровна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	ведущий инженер-технолог	17 лет
3	Нурмухаметова Гузалия Амировна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	начальник кремового производства	24 года

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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет:

нормативные затраты на очную форму обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют 111,050 тыс. руб. на одного обучающегося.

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» 109

«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» 137

«ПМ.03ОРГАНИЗАЦИЯ 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» 203

«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» 272

«ПМ.05ОРГАНИЗАЦИЯ 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» 316

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» 372

«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ» 406

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 428

Приложение 1.1
к ПОП-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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 111

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 111
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 111

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 118

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 118
2.2. Структура профессионального модуля..... 118
2.3. Содержание профессионального модуля 120

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 134

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 134
3.2. Учебно-методическое обеспечение..... 134

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 135

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	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	-

	профессиональные темы		
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 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 санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в	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 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	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

	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	дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2.	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных	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	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения

	методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3.	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	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; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;	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

	шпигования, фаршированияформования, 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)	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	**104**	**84**
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	**24**	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
Учебная	72	72
Производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе МДК 01.01 в форме зачета МДК 01.02 в форме экзамена УП 01, ПП 01 в форме комплексного зачета	**6** **6**	
Всего	**320**	**264**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**64**	**40**	**52**	52	-	12		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**64**	**44**	**52**	52	-	12		

ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**	**72**				**72**	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09ОК 04 ОК 05 ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**	**108**					**108**
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**320**	**264**	**284**	**104**	**-**	**24**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**64**	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**64**	
	3 семестр	**34**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе».	2	

	Самостоятельная работа №2 Заполнение таблицы «Принципы производства и сочетаемости основных продуктов». Составление развернутого ответа по теме: «Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Составление и адаптация авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов	**Содержание**	**4**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Составление развернутого ответа по теме: Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 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).	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**14**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Практическое занятие №6 Составление развернутого ответа по теме: «Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены».	2	
	Практическое занятие №7 Составление развернутого ответа по теме: Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Заполнение таблицы «Виды контроля качества»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №8 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном овощном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
	Практическое занятие №9 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном рыбном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
	Практическое занятие №10 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном мясном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
	Практическое занятие №11 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном птицегольевом цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
4 семестр		**30**	
Тема 1.4 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов	**Содержание**	**28**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №12. Выполнение метрологических измерений циферблатных настольных весов (РН-10Ц13, ВЭ-15Т) с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие№13. Составление алгоритма эксплуатации электрической мясорубки с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
	Практическое занятие №14. Составление алгоритма эксплуатации фаршемешалки с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
	Практическое занятие №15. Составление алгоритма эксплуатации рыбоочистительной машины с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
	Практическое занятие №16. Составление алгоритма эксплуатации холодильного оборудования с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
	Практическое занятие №17. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Практическое занятие №18. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Практическое занятие №19. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	

	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		
	Практическое занятие №20. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из грибов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2	
	Самостоятельная работа №5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Самостоятельная работа №6. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Тема 1.5 Зачет	**Зачет**	**2**	
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**64**	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**64**	
3 семестр		**34**	
Тема 2.1	**Содержание**	**8**	ПК 1.2

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур: Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2 2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса		
	Лабораторная работа №1 Исследование процесса сложных форм нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
Тема 2.2	**Содержание**	**18**	ПК 1.3 ОК 01 ОК

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№ 2 Составление развернутого ответа по теме: «Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов». Составление схемы «Приготовление кулинарных полуфабрикатов из экзотических видов рыбы».	2	
	Самостоятельная работа № 3 Составление схемы «Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента из различных молюсков, осьминогов и ракообразных».	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие № 2 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	

	Практическое занятие № 3 Разработка алгоритма приготовления кулинарных полуфабрикатов из редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа № 2 Исследование органолептическим методом качества приготовления полуфабрикатов из филе рыбы, упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
	Лабораторная работа № 3 Исследование органолептическим методом качества приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
	Лабораторная работа № 4 Исследование процесса подбора вариантов пряностей и приправ с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ, для приготовления полуфабрикатов из рыбной рубленой массы.	2	
	Лабораторная работа № 5 Исследование процесса измельчения, перемешивания, выбивания котлетной массы из рыбы. Формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	2	
Тема 2.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции из мяса	**Содержание**	**16**	ПК 1.4.ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной	2	

	продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие№ 4 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса, с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа № 6 Исследование процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 7 Исследование процесса приготовления порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья.	2	
4 семестр		**30**	
	Содержание		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная работа № 8 Исследование процесса измельчения, перемешивания, рубленой массы и формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	2	
	Лабораторная работа № 9 Исследование процесса измельчения, перемешивания, выбивания котлетной массы и формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	2	
	Лабораторная работа № 10 Исследование процесса измельчения, перемешивания, кнельной массы и формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №4 Составление развернутого ответа по теме: Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, характеристика методов, кулинарное назначение приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных.	2	
	Самостоятельная работа №5 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур «Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов».	2	
Тема 2.4 Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**20**	
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 1.4.ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№6 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур «Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке».	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие № 5 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени, с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Практическое занятие № 6 Разработка алгоритма приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа № 11 Исследование процесса разделки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	

	Лабораторная работа № 12 Исследование процесса разделки домашней птицы для приготовления крупнокускового полуфабриката (рулета), с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 13 Исследование процесса разделки домашней птицы на филе для приготовления полуфабрикатов, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 14 Исследование процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 15 Исследование процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	
	Лабораторная работа№ 16 Исследование процесса измельчения домашней птицы для приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		**72**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09

7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	**108**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09ОК 04 ОК 05 ОК 09

4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**320**	
Теоретические занятия	20	
Практические/лабораторные занятия	84	
Самостоятельная работа	24	
Учебная практика	72	
Производственная практика	108	
Экзамены	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.,

Мастерские/зоны по видам работ: Поварское дело оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

5. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

6. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2.	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3.	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для	

	приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК.1.4	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	
ОК 01	красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 02	Полнота охвата информационных источников; скорость нахождения и достоверность информации; обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.2
к ПОП-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»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ . 139

1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы 139

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 139

2. Структура и содержание профессионального модуля 160

2.1. Трудоемкость освоения модуля 160

2.2. Структура профессионального модуля 160

2.3 Содержание профессионального модуля 162

3. Условия реализации профессионального модуля 196

3.1. Материально-техническое обеспечение 196

3.2. Учебно-методическое обеспечение 196

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 197

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 профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	-
ПК 2.1.	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;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	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	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; 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;	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

		правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2.	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 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.;	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 рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	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 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.	органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
ПК 2.3.	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;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,	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	

	отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	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	
ПК 2.4.	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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	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,

	требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; 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; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	видов и форм обслуживания

	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5.	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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	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

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.6.	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;	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; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами	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

	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;	для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов	

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения,	

		ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.7.	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;	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих	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

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,	

	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в

	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, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;	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 дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	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

	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	74	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	
2	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами;	МДК.02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	

		• умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	260	208
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	66	
Практика, в т.ч.:	**180**	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 02.01, МДК 02.02 в форме экзамена* *МДК 02.03 в форме зачета* *УП 0, ПП 02 в форме зачета*	**31**	
Всего	**537**	**388**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**112**	**72**	**112**	90		22		
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**146**	**92**	**146**	116		30		
ПК 2.1. ПК 2.8.	Раздел 3.	**68**	**44**	**54**	54		14		

ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий								
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**31**	**22**						
	Всего:	**537**	**388**	**312**	**260**		**66**	**72**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Коды ОК и ПК
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**112**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
5 семестр		**34**	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	**Содержание**	**12**	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	2	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Перечень официальных нормативных правовых актов для предприятий общественного питания. Профессиональные стандарты. ГОСТы. СанПиН.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2	
	Самостоятельная работа №2 Терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа №3	2	

	Подготовка развёрнутого ответа по теме «ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».		
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развёрнутого ответа по теме **«**Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе»	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	ПК 2.1. ОК 01, ОК 02 ОК 05, ОК 09
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.	2	
	Основные способы термической обработки пищевых продуктов Технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	Комбинированные и вспомогательные способы термической обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 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. Решение производственных ситуаций.	2	

	Практическое занятие №2 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №3 Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №4 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.3 Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.	**Содержание**	**6**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания. Решение производственных ситуаций	2	
	Практическое занятие №6 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом метода обслуживания. Решение производственных ситуаций	2	
	Практическое занятие №7 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом способа подачи. Решение производственных ситуаций.	2	

Тема 1.4 Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**8**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическая работа №8 Выбор посуды и приборов для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
6 семестр		**78**	
	Практическое занятие №9 Сроки хранения и сроки годности готовой горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
	Самостоятельная работа №6 Выбор посуды и приборов для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Критерии и правила выбора. Особенности. Выбор по типу блюда, месту подачи и другим факторам.	2	
Тема 1.5 Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	**Содержание**	**6**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Решение ситуационных задач по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.6 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**28**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 05, ОК 09
	Самостоятельная работа №8 Адаптация рецептур (замена ингредиентов, повышение/понижение калорийности). Изменения технологии приготовления. Упрощение рецептуры.		
	Самостоятельная работа №9 Локализация под региональные вкусы. Правила и стратегии адаптации рецептур в кулинарии Нормативные инструкции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №12 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья и продуктов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №13	2	

	Правила адаптации рецептур с учетом кондиции сырья и продуктов. Решение производственных ситуаций.		
	Практическое занятие №14 Правила адаптации рецептур с учетом сезонности сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №15 Правила адаптации рецептур с учетом использования региональных видов сырья и продуктов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №16 Правила адаптации рецептур с учетом изменения выхода готовой продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №17 Правила адаптации рецептур с учетом запросов различных категорий потребителей. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №18 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №19 Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Решение производственных ситуаций.	2	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие №20 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	2	

	Решение производственных ситуаций.		
	Практическое занятие №21 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт).	2	
	Практическое занятие №22 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт). Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №23 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.7 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	**Содержание**	**38**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни в суповом отделении горячего цеха.	2	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни в соусном отделении горячего цеха.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования, правила подбора и безопасного использования, правила эксплуатации и ухода.	2	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №10 Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Самостоятельная работа №11 Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов и соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №24 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению супов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №25 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению соусов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №26 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению гарниров. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №27 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению горячих блюд. Решение производственных ситуаций.	2	

	Практическое занятие №28 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению кулинарных изделий. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №29 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению горячих закусок. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №30 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по реализации супов и соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №31 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №32 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в различных зонах кухни кафе по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №33 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в различных зонах кухни столовых по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	

	Практическое занятие №34 Решение ситуационных задач по организации безопасных условий труда в различных зонах кухни специализированных предприятий по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №35 Решение ситуационных задач по организации безопасных условий труда в различных зонах кухни доготовочных предприятий (фуд-корт) по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №36 Решение производственных ситуаций	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**146**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		146	
	5 семестр	**68**	
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**38**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов 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.	2	

	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Правила варки бульонов. Правила приготовления мучных пассеровок.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	2	
	Самостоятельная работа №2 Правила охлаждения и замораживания заготовок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Технология приготовление и рецептуры сложных горячих соусов.	2	
	Самостоятельная работа №4 Правила сервировки стола и способы подачи соусов. Выбор посуды для отпуска.	2	
	Самостоятельная работа №5 Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №1	2	

	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов (консоме) с различными гарнирами супов-пюре, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.		
	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов (консоме) с различными гарнирами, супов-пюре, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.	2	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов (консоме) с различными гарнирами, супов-пюре, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.	2	
	Практическое занятие №1 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.	2	
	Практическое занятие №2 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Практическое занятие №3 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования	2	

	гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции.		
	Практическое занятие №4 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №5 Правила оформления и отпуска соусов.	2	
	Практическое занятие №6 Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.	2	
	Практическое занятие №7 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Практическое занятие №8 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**22**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6	2	

	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.		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	Самостоятельная работа №7 Рецептуры и технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №9 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2	
	Практическое занятие №10 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	
	Практическое занятие №11 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2	
	Лабораторное занятие №4	2	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		
	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №12 Адаптация рецептур горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Практическое занятие №13 Адаптация рецептур горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**18**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян	2	
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление блюд из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс. Выбор начинок, соусов, формование и запекание.	2	

	Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам.		
	Практическое занятие №14 Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	2	
	Практическое занятие №15 Методы проращивания различных типов зерна и семян. Пищевая ценность проростков.	2	
6 семестр		**78**	
Продолжение ***Тема 2.3*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента*	**Содержание**	*8*	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №16 Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного	2	

	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.		
	Лабораторное занятие №6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий, сложного ассортимента.	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**18**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент блюд из яиц сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц сложного ассортимента. Методы приготовления. Подготовка ингредиентов. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	2	

	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 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 и технологий приготовления горячих блюд из сыра.	2	
	Самостоятельная работа №9 Ассортимент блюд из творога и сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из творога и сыра сложного ассортимента.	2	

	Методы приготовления. Подготовка ингредиентов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №17 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.	2	
	Практическое занятие №18 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога и сыра сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из муки сложного ассортимента.	2	
Тема 2.5	**Содержание**	**22**	ПК 2.1. ПК 2.8.

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №10 Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №19 Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2	
	Практическое занятие №20 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Практическое занятие №21	2	

	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.		
	Практическое занятие №22 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	2	
	Практическое занятие №23 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	
	Практическое занятие №24	2	

	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.		
	Лабораторное занятие №12 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Лабораторное занятие №14 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие №25 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в 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.	2	
	Практическое занятие №26	2	

	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практическое занятие №27 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №17	2	

	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №11 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. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №28 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.	2	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	

	Лабораторное занятие №19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №12 Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	2	
	Самостоятельная работа №13 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, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	

	Самостоятельная работа №14 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.	2	
	Самостоятельная работа №15 Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Контрольно-проверочное занятие	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
МДК 02.03. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
5 семестр		**68**	
Тема 3.1 Основные термины и понятия. Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные термины и понятия. Классификация предприятий питания. Технологические процессы и потери.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Правовые основы разработки документации для предприятий питания.	2	

	Самостоятельная работа №2 Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа №3 Технологическая карта (ТК) Технико-технологическая карта (ТТК) Виды карт. Структура карт.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №2 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №3 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет калорийности на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий. (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №5 Расчет калорийности на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий. (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №6 Расчет калорийности на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий. (КЖБУ).	2	
Тема 3.2	**Содержание**		ОК 01, ОК 02

Правила пользования Сборником рецептур	Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий питания. Приложения к Сборнику.		ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №8 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №9 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
Тема 3.3 Новые и фирменные блюда/десерты и напитки	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Контрольные проработки. Новые и фирменные блюда. Технико-технологическая карта.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10 Контрольные проработки блюд в сфере общественного питания.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Самостоятельная работа №4 Цели проработки блюд. Порядок проработки.	2	
	Практическое занятие №12	2	

	Разработка технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №13 Разработка технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
Тема 3.4 Ценообразование в общественном питании. Калькуляционные карты.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Понятие цены. Способы определения продажной цены		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Калькуляционная карта. Порядок заполнения. Этапы заполнения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №14 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №15 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №16 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №17 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	

	Практическое занятие №18 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №19 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №20 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №21 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №22 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
Тема 3.5 Учет на производстве	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Учет на производстве (кухне). Движение полуфабрикатов. Отпуск готовой продукции. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.		
	Самостоятельная работа №7 Учет реализации в общественном питании. Товарный отчет. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.	2	
	Контрольно-проверочное занятие	**2**	

Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**72**	

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	**108**	
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**537**	
Теоретические занятия	260	
Практические и лабораторные занятия	208	
Самостоятельная работа	66	
Учебная практика	72	

Производственная практика	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ «Поварское дело», оснащенныев соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст: электронный.

2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов 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 при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным 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 супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	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 в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

	обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих 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; выбор 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; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 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; 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	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;	

	- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.3
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ . 205

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 205

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 205

2.1. Трудоемкость освоения модуля 230

2.2. Структура профессионального модуля 230

2.3 Примерное содержание профессионального модуля 232

3. Условия реализации профессионального модуля 266

3.1. Материально-техническое обеспечение 266

3.2. Учебно-методическое обеспечение 266

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 267

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.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)	методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	-
ПК 3.1.	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	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	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,

	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	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	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

	оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,	дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	

	с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать,	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	

	контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	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	
ПК 3.3	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	процессы приготовления, творческого оформление 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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	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	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	

	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;	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	

	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.	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 языке	
ПК 3.4	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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	

	основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование,	производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе,	

	оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из

	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 ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного	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 создания гармоничных холодных блюд из рыбы,	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	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	
ПК 3.6	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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	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	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

	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	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	

	видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на	промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	

	раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.7	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; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	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; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами,	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; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим 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	пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	90	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

		онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
			МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	124	
2	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового	МДК.03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	

		этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**286**	**230**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**72**	
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 03.01, МДК 03.02в форме экзамена, МДК 03.03 в форме зачета* *УП 03, ПП 03 в форме зачета*	**31**	
Всего	**533**	**374**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**128**	**82**	**128**	102		26		

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**162**	**104**	**162**	130		32		
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	**68**	**44**	**68**	54		14		
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**31**							
	Всего:	**533**	**374**	**358**	**286**		**72**	**36**	**108**

2.3 Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**128**	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
	5 семестр	**34**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**54**	
	Значение холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в питании. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	
	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
	Самостоятельная работа №2	2	

	Составить доклад по теме: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания		
	Самостоятельная работа №3 Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов	2	
	Самостоятельная работа №4 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Разработка рецептур кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач **а**даптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач **а**даптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач: адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №5	2	

	Определение массы отходов, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления открытых бутербродов		
	Практическое занятие №6 Определение массы отходов овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов, сандвичей.	2	
	Практическое занятие №7 Определение массы отходов, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления канапе	2	
	Практическое занятие №8 Разработка рецептур холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №9 Оценивание наличия и прогнозирование потребности в сырье и материалах для приготовления холодных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения.	2	
	Практическое занятие №10 Определение массы нетто, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления открытых бутербродов	2	
	6 семестр	**94**	
	Практическое занятие №11 Определение массы нетто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов, сандвичей.	2	
	Практическое занятие №12	2	

	Определение массы нетто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления канапе		
	Практическое занятие №13 Определение массы брутто, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления открытых бутербродов	2	
	Практическое занятие №14 Определение массы брутто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов, сандвичей.	2	
	Практическое занятие №15 Определение массы брутто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления канапе	2	
	Практическое занятие №16 Определение массы отходов, массы нетто, массы брутто сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие №17 Определение количества порций из заданного количества сырья сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.	2	
	Практическое занятие №18 Определение количества порций из заданного количества сырья сложных холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа№5 Подготовка презентации по теме: Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа№6 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**42**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Методы подготовки продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	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: 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.) Требования к качеству,	2	

	температурный и санитарный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №19 Определение правил подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие №1 Исследование методов подготовки продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие №2 Исследование методов сервировки, способов и температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Практическое занятие №20 Составление технико-технологических карт приготовления холодных соусов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №21 Составление технико-технологических карт приготовления холодных заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №22 Составление технико-технологических карт приготовления салатов сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие №3 Исследование органолептическим методом качества сырья при приготовлении открытых бутербродов, закрытых бутербродов, канапе	2	

	Лабораторное занятие №4 Исследование процесса приготовления открытых бутербродов, закрытых бутербродов, канапе	2	
	Лабораторное занятие №5 Исследование органолептическим методом качества приготовления открытых бутербродов, закрытых бутербродов, канапе	2	
	Практическое занятие №23 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН	2	
	Практическое занятие №24 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие №25 Решение ситуационных задач по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН	2	
	Практическое занятие №26 Контроль качества и безопасности полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Практическое занятие №27 Заполнение таблицы: «Температурный и санитарный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа№7 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет по теме: «Сервировка и оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок».	2	
	Самостоятельная работа№8 Составить развернутый ответ по теме: «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Самостоятельная работа№9 Подготовка презентации по теме: «Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции»	2	
	Самостоятельная работа№10 Подготовить доклад по теме: «Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок».	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**32**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	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	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №28	2	

	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	Практическое занятие №29 Санитарно -гигиенические требования к производству холодных блюд и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки их к реализации.	2	
	Практическое занятие №30 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	Виды холодильного оборудования. Назначение холодильного оборудования Правила подбора и безопасного использования холодильного оборудования,	2	
	Практическое занятие №31 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие №32 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №33 Техника безопасности при работе с оборудованием. Отработка навыков	2	
	Лабораторное занятие №6 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	2	

	Лабораторное занятие №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	2	
	Лабораторное занятие №8 Тренинг по отработке практических умений по организации процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№11 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
	Самостоятельная работа№12 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	Самостоятельная работа№13 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**162**	

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**162**	
5 семестр		**68**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**34**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов, заправок сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		

	Практическое занятие №1 .Исследование качества сырья для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №2 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных холодных заправок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	2	
	Практическое занятие №3 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных холодных соусов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет стоимости холодных соусов и заправок.	2	
	Практическое занятие №5 Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №6 Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №7 Определение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №8	2	

	Адаптация, разработка рецептур заправок сложного ассортимента на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка.		
	Практическое занятие №9 Адаптация, разработка рецептур холодных соусов сложного ассортимента на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов	2	
	Практическое занятие №10 Адаптация, разработка рецептур приготовления холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени	2	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатных заправок сложного ассортимента на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка	2	
	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов (региональной кухни, авторских, брендовых соусов).	2	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Составление схем, рецептур салатных заправок сложного ассортимента. Оформление документации (технико- технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Самостоятельная работа№2 Составление схем, рецептур холодных соусов сложного ассортимента. Оформление документации (технико- технологической карты, калькуляционной карты)	2	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**34**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №11 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества салатов сложного ассортимента с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	2	
	Практическое занятие №12 Адаптация, разработка рецептур приготовления салатов сложного ассортимента (салат «цезарь», салат» нисуаз», салат мясной, салат рыбный)	2	
	Практическое занятие №13 Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	Практическое занятие №14 Отпуск салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Лабораторное занятие №4 Тренинг по отработке практических умений сервировки стола для подачи салатов и винегретов	2	

	Практическое занятие №15 Выбор посуды для отпуска салатов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	Практическое занятие №16 Решение ситуационных задач по контролю хранения салатов и расхода продуктов.	2	
	Практическое занятие №17 Порционирование и подготовка салатов для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов из свежих овощей сложного ассортимента (салат витаминный, салат с сельдереем, авокадо, яблоком и кедровыми орехами)	2	
	Лабораторное занятие№6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация винегретов и салатов из вареных овощей сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№3 Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) салата в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	2	
	Самостоятельная работа№4 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах салатов и подготовка сообщений и презентаций. Правила подбора заправок к салатам сложного	2	

	ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	Самостоятельная работа№5 Ассортимент, пищевая ценность салатов сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов сложного ассортимента Особенности приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента	2	
	Самостоятельная работа№6 Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2	
	Самостоятельная работа№7 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
6 семестр		**94**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	**Содержание учебного материала**	**42**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты,	2	

сложного ассортимента	селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Правила выбора основных гастрономических и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств канапе, холодных закусок.	2	

	Самостоятельная работа №9 Подготовка развернутого ответа по теме: Ассортимент, пищевая ценность канапе, закусок сложного ассортимента. Особенности приготовления канапе.	2	
	Самостоятельная работа №10 Современные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа №11 Современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №12 Рецептуры, варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №13 Подготовка презентации по теме: Приготовление, оформление и отпуск террина, паштета и суфле из птицы: (паштет из птицы в тесте, террин из индейки и можжевельника, суфле из утки, печеночный паштет с яблоками).	2	
	Самостоятельная работа №14 Подготовка презентации по теме: «Приготовление, оформление и отпуск маринованных холодных закусок из рыбы (хве из рыбы, малосольная сёмга, маринованная с апельсиновым соком, севиче из голубого тунца с авокадо, сельдь в горчичном соусе)».	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №18 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества канапе с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	

	Практическое занятие №19 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного). В том числе масляных смесей авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Практическое занятие №20 Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения карпаччо (из мяса и рыбы) тартара; несладкого мильфея в том числе блюд авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация: террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, нерыбного водного сырья).	2	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация. овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	
	Лабораторное занятие №12	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.		
	Практическое занятие №21 Выбор посуды для отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	Практическое занятие №22 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практическое занятие №23 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Решение производственных ситуаций	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**30**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	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. 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	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	2	

	продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №15 Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №24 Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам	2	
	Практическое занятие №25	2	

	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
	Практическое занятие №26 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №27 Определение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №28 Определение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: (рыба заливная целиком и порционными кусками заливные крабы, креветки, гребешки).	2	
	Лабораторное занятие №14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: (рыба фаршированная (целиком и порционными кусками); рулеты из рыбы, кальмары, фаршированные рубленым лососем).	2	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вид, витамикс, компрессии продуктов.	2	
	Практическое занятие №29	2	

	Выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		
	Практическое занятие №30 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практическое занятие №31 Контроль хранения и расхода рыбных продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Решение производственных ситуаций	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**22**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	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	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулетики из мяса, галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулеты из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование	2	

	и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №16 Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №16 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса (студень свиной, свиная корейка на ребрышках, поросенок, запеченный с гарниром, поросенок фаршированный заливной), в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторное занятие №17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулеты из птицы), в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторное занятие №18	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мясных продуктов: (язык заливной, ассорти мясное, рулеты из мяса, паштет из печени), в том числе авторских, брендовых, региональных		
	Практическое занятие №32 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя.	2	
	Практическое занятие №33 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практическое занятие №34 Контроль хранения и расхода рыбных продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Решение производственных ситуаций	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
МДК 02.03. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
5 семестр		**68**	
Тема 3. 1	**Содержание учебного материала**	**24**	

Разработка технико-технологических и калькуляционных карт холодных соусов, заправок сложного ассортимента с использованием цифровых технологий	Основные термины и понятия Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания». Ознакомление с основными понятиями ценообразования в общественном питании Нормативные документы для калькуляции в общественном питании. Ознакомление с основными разделами сборника рецептур. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке овощей. Нормы взаимовзаименяемости продуктов при приготовлении блюд. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №1 Расчет потребного количества сырья по рецептурам. Определение количества отходов при обработке овощей.	2	
	Практическое занятие №2 Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	2	
	Практическое занятие №3 Решение практических задач с применением Сборника рецептур по определению веса нетто и веса брутто продуктов.	2	
	Практическое занятие №4 Порядок разработки технико-технологической карты салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №5	2	

	Порядок разработки технико-технологической карты холодных соусов сложного ассортимента на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №6 Порядок разработки технико-технологической карты холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №7 Составление калькуляционных карт для салатных заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №8 Составление калькуляционных карт для холодных соусов сложного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания». Ознакомление с основными понятиями ценообразования в общественном питании».	2	
	Самостоятельная работа №2 Нормативные документы для калькуляции в общественном питании. Технологическая карта, как первичный документ учета.	2	
	Самостоятельная работа №3 Составления рецептур на новые и фирменные соусы и заправки	2	
	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, ОК 02

Тема 3. 2 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт бутербродов, холодных закусок из овощей, яиц, сыра. рыбы, мяса сложного ассортимента	Понятие о документах учета: (план-меню, требование в кладовую, накладная на отпуск товаров, дневной заборный лист, закупочный акт и тд.). Подсчет себестоимости блюд. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Кондиция сырья и сезон для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника Перерасчет норм затрат сырья для других кондиций. Порядок проведения контрольных проработок Составление актов списания. Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для бутербродов, холодных закусок из овощей, яиц, сыра. рыбы, мяса сложного ассортимента	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Порядок проведения контрольных проработок.	2	
	Самостоятельная работа №5 Подсчет себестоимости закусок.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №9 Составление рецептур для холодных закусок из овощей, яиц, сыра. рыбы, мяса сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №10 Составление калькуляции приготовления фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд). Оформление калькуляционных карт.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка технико-технологических карт: (тартара; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), с использованием цифровых технологий.	2	

	Практическое занятие №12 Разработка технико-технологических карт приготовления канапе, с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №13 Составление актов списания закусок	2	
Тема 3. 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Учет на производстве (кухне). Движение полуфабрикатов. Отпуск готовой продукции. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий. Правила пользования приложением к Сборнику рецептур блюд Изменение вида разделки. Перерасчет при замене продуктов. Технологические процессы и потери. Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Учет на производстве (кухне). Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №14 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.	2	
	Практическое занятие №15 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов.	2	
	Практическое занятие №16	2	

	Разработка технико-технологических карт: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная (целиком и порционными кусками); ассорти из рыбы с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №17 Разработка технико-технологических карт: кальмары фаршированные, суфле из мидий, паштет из креветокс использованием цифровых технологий	2	
	Практическое занятие №18 Составление калькуляционных карт холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	
Тема 3. 4 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт олодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Обработка сырья для приготовления холодных блюд из мяса. Технологические процессы и потери. Работа со сборником рецептур при использовании нестандартного сырья. Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд из мяса и птицы. Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Организация проведения работ по отработке рецептур. Оформление технико-технологических и калькуляционных карт	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд из мяса и птицы. Определение количества отходов при обработке мяса. Решение производственных ситуаций	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №19 Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, домашней птицы.	2	

	Практическое занятие №20 Разработка технико-технологических карт холодных блюд из мяса, сложного ассортимента: (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулет из мяса), с использованием цифровых технологий	2	
	Практическое занятие №21 Разработка технико-технологических карт холодных блюд из домашней птицы, дичи (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулет изиндейки), с использованием цифровых технологий	2	
	Практическое занятие №22 Составление калькуляционных карт холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	2	
Тема 3.5 Зачет	**Зачет**	2	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		**36**	

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных	**108**	

изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**31**	
Всего	**533**	
Теоретические занятия	56	
Практические и лабораторные занятия	232	
Самостоятельная работа	72	
Учебная практика	36	
Производственная практика	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ Поварское дело, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.3.1.	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 непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК.3.2	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	
ПК.3.3	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	
ПК.3.4	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; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.5	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	
ПК.3.6	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	
ПК.3.7	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	

	веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий 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	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.4
к ПОП-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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 274

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 274
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 274

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 289

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 289
2.2. Структура профессионального модуля 289
2.3 Содержание профессионального модуля..... 291

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 311

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 311
3.2. Учебно-методическое обеспечение 311

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 312

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.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	-
ПК 4.1.	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	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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	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,	приборов, сырья и 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

	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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 холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом 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,	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления 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,	

	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	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	
ПК 4.3.	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	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству,	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	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;	принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы	

	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;	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	

	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.		
ПК 4.4.	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	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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	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	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	
ПК 4.5.	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	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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие	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,	

	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	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	

	им помощь в выборе		
ПК 4.6.	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	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	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

	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	горячих десертов, напитков	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**196**	**158**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	52	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 04.03 в форме зачета* *УП 04, ПП 04 в форме зачета*	**10**	
Всего	**402**	**302**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**104**	**66**	**104**	82		22		
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных	**76**	**48**	**76**	60		16		

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	**68**	**44**	**68**	54		14		
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**402**	**302**	**248**	**196**		**52**	**72**	**72**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**104**	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**104**	
7 семестр		**68**	
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Потребительские предпочтения. Рост интереса к натуральным вкусовым решениям. Развитие инноваций для десертов и напитков. Тренд на мини-форматы.	2	
Тема 1.2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Принципы адаптации рецептур.	2	

	стратегии адаптации рецептур. Нормативная база.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
Тема 1.3 Правила адаптации, разработки рецептур напитков	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №3 Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №4 Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Правила адаптации, разработки рецептур. Использование остатков продуктов**.** Корректировка специй и соусов**.**	2	

	Адаптация рецепта для разных устройств приготовления.		
Тема 1.4 Адаптация рецептур десертов	**Содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №5 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.	2	
	Практическое занятие №6 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №7 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	
	Практическое занятие №8 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом изменения выхода готовой продукции.	2	
	Практическое занятие №9 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии использования сезонных, региональных продуктов.	2	
	Практическое занятие №10 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом потребностей различных категорий потребителей.	2	
	Практическое занятие №11 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом методов обслуживания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Процесс адаптации традиционных кулинарных рецептов в	2	

	условиях трансформации потребительских предпочтений, связанных с ростом интереса к осознанному, экологичному и функциональному питанию.		
Тема 1.5 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**Содержание**		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №12 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Практическое занятие №13 Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие №14 Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие №15 Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие №16 Комбинирование способов приготовления напитков с учетом ассортимента продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	Практическое занятие №17 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5	2	

	Характеристика циклов, последовательность этапов.		
	Самостоятельная работа №6 Правила комбинирования различных способов и современные методы приготовления десертов.	2	
	Самостоятельная работа №7 Требования к хранению полуфабрикатов (свежие фрукты, ягоды, замороженное сырье и т.д.). Требования к готовым десертам и напиткам. Систематический контроль для предприятий питания на всех этапах производства.	2	
Тема 1.6 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №18 Особенности организации работ (расположение рабочих мест, организация рабочего места, оборудование рабочего места, подготовка к реализации, Санитарно-гигиенические требования к организации.	2	
	Практическое занятие №19 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Тема 1.7 Виды, назначение технологического оборудования	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №20 Правила подбора оборудования, инвентаря, инструментов, приборов, посуды и безопасного использования.	2	
	Практическое занятие №21	2	

	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.		
8 семестр		**36**	
Тема 1.8 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Упаковка и подготовка готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №22 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка.	2	
Тема 1.9 Санитарно-гигиенические требования	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия	2	
	Практическое занятие №23 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
Тема 1.10 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**Содержание**	**26**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия	2	
	Практическое занятие №24 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.		
	Практическое занятие №25 Организация рабочего места повара по приготовлению,	2	

	хранению, подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента.		
	Практическое занятие №26 Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №27 Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №28 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №29 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №30 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №31 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №32 Решение ситуационных задач по подбору технологического	2	

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		
	Практическое занятие №33 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №10 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа №11 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**76**	
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		76	
7 семестр		**52**	
Тема 2.1	**Содержание**	**38**	ПК 4.1.- ПК 4.6.

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Самостоятельная работа №2 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	
	Самостоятельная работа №3 Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа №4 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №5 Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. Холодные соусы для десертов.	2	
	Практическое занятие №4 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента, творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Практическое занятие №5	2	

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практическое занятие №6 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №7 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
Тема 2.12 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	

	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №8 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Практическое занятие №9 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента. Горячие соусы и начинки для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	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).	2	
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
8 семестр		**24**	
	Лабораторная работа №10	2	ПК 4.1.- ПК 4.6.

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
Тема 2.22 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**6**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №7 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных	2	

	напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**12**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 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. 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 практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №14	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		
	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Зачет	2	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
МДК 04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
7 семестр		**68**	
Тема 3.1 Основные термины и понятия. Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные термины и понятия. Классификация предприятий питания. Технологические процессы и потери.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Правовые основы разработки документации для предприятий питания.	2	
	Самостоятельная работа №2 Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа №3 Технологическая карта (ТК) Технико-технологическая карта (ТТК) Виды карт. Структура карт.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Порядок разработки технико-технологической карты на холодные десерты с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №2	2	

	Порядок разработки технико-технологической карты на горячие десерты с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №3 Порядок разработки технико-технологической карты на холодные и горячие напитки с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет калорийности холодных десертов (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №5 Расчет калорийности горячих десертов (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №6 Расчет калорийности холодных и горячих напитков (КЖБУ).	2	
Тема 3.2 Правила пользования Сборником рецептур	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий питания. Приложения к Сборнику.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №7 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №8 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №9 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
Тема 3.3 Новые и фирменные блюда/десерты и напитки	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Контрольные проработки. Новые и фирменные блюда. Технико-технологическая карта.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		

	Практическое занятие №10 Контрольные проработки блюд в сфере общественного питания.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка технико-технологической карты на приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №12 Разработка технико-технологической карты на приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №13 Разработка технико-технологической карты на приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Цели проработки блюд. Порядок проработки.	2	
Тема 3.4 Ценообразование в общественном питании. Калькуляционные карты.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Понятие цены. Способы определения продажной цены.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Калькуляционная карта. Порядок заполнения. Этапы заполнения.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №14 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №15 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	

	Практическое занятие №16 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №17 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №18 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №19 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №20 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №21 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №22 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
Тема 3.5 Учет на производстве	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Учет на производстве (кухне). Движение полуфабрикатов. Отпуск готовой продукции. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.		
	Самостоятельная работа №7 Учет реализации в общественном питании. Товарный отчет. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.	2	

	Контрольно-проверочное занятие	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Учебная практика		**72**	
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика	**72**	
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом		

обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**10**	
Всего	**402**	
Теоретические занятия	38	
Практические и лабораторные занятия	158	
Самостоятельная работа	52	
Учебная практика	72	
Производственная практика	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

6. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК. 4.1	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	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК. 4.2	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда	

	и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.4.3	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным	

	нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.4.4	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	
ПК 4.5.	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 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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.5
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .318

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы318

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 318

2.1. Трудоемкость освоения модуля 343

2.2. Структура профессионального модуля 343

2.3. Содержание профессионального модуля 345

3. Условия реализации профессионального модуля 367

3.1. Материально-техническое обеспечение 367

3.2. Учебно-методическое обеспечение 367

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 368

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.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для	номенклатура	-

	поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	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	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	-

	своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	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	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	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 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

	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	санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выполнять и контролировать	процессы приготовления, хранения и презентации	выполнения приготовления и хранения

	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 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	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного		

	производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления,		

	безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения		
ПК 5.3	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,	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; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении	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

	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,	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	

	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий 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; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки		

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		

	сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия		

	и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 5.4	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,	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 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	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	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;	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 и упаковывания	

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

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

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

	оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5.	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 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;	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	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	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	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	

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,		

	приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании		

	(комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6.	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	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	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

	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	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	

	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		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	28	
2	Использование базовых и специализированны	**Знание:** • знание основных программ	МДК.05.03 Разработка технико-	68	

	х программ для разработки технологических и калькуляционных карт	(Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированны х программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	технологических и калькуляционны х карт с использованием цифровых технологий		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**200**	**162**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**52**	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 05.01, МДК 05.02 в форме экзамена* *МДК 05.03 в форме зачета* *УП 05, ПП 05 в форме зачета*	**16**	
Всего	**448**	**342**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**104**	**66**	**104**	82		22		
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**80**	**52**	**80**	64		16		
ПК 5.1.-ПК 5.6.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и	**68**	**44**	**68**	54		14		

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	калькуляционных карт с использование цифровых технологий								
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					72	
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**						108
	Промежуточная аттестация	**16**							
	Всего:	**448**	**342**	**252**	**200**		**52**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**104**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**104**	
7 семестр		**68**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**20**	
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
	Практическое занятие № 2 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №3 Разработка, изменение ассортимента хлебобулочных, мучных	2	

	кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по правилам оформления заявок на склад	2	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Практическое занятие № 6 Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 7 Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка рецептуры, расчет пищевой ценности)	2	
	Практическое занятие № 8 Расчет рабочих рецептур на ассортимент кремов, приготовленных на сливочном масле.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**	ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1	2	

	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа№2 Процессы оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа№3 Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 9 Изучение этапов технологического цикла производства хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 10 Анализ технологической схемы производства мучных кондитерских изделий	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**26**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации	2	

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		
	Практическое занятие № 12 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 13 Безопасная эксплуатация технологического оборудования	2	
	Практическое занятие № 14 Соблюдение норм санитарии и гигиены в кондитерском цехе	2	
	Лабораторное занятие № 1 Организация и проведение подготовки рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	Лабораторное занятие № 2 Подбор и безопасное использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Подбор и безопасное использование производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа№4 Оптимизация расстановки оборудования в кондитерском цехе: принципы зонирования	2	
	Самостоятельная работа№5 Современные тенденции в оснащении кондитерских цехов: автоматизация и умные технологии	2	
	Самостоятельная работа№6 Уход за инвентарём и посудой: санитарные нормы и продление срока службы	2	
Тема 1.4.	**Содержание**	**46**	ПК 5.1- ПК 5.6

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	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.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 15 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие № 4 Исследование органолептическим способом качества приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Анализ ассортимента кондитерских смесей промышленного производства	2	
8 семестр		**36**	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление изделий с использованием готовых кондитерских смесей	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лабораторное занятие № 6 Исследование свойств готовых отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие № 7	2	

	Изучение функциональных свойств пищевых добавок		
	Лабораторное занятие № 8 Влияние разрыхлителей на качество мучных изделий	2	
	Лабораторное занятие № 9 Использование стабилизаторов и эмульгаторов в кремах	2	
	Практическое занятие № 16 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	Практическое занятие № 17 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	Практическое занятие № 18 Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 19 Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 20 Расчет упека, припека и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Практическое занятие № 21 Расчёт потребности в сырье для производства партии кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 22 Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 23 Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 24 Использование пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, стабилизаторов) в кондитерском производстве: нормы и	2	

	безопасность		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 8 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа № 9 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	2	
	Самостоятельная работа № 10 Экологичные и биоразлагаемые упаковочные материалы в кондитерском деле	2	
	Самостоятельная работа № 11 Контроль качества сырья при приёмке на склад кондитерского цеха	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**8**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**80**	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**80**	
7 семестр		**50**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**30**	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки	2	

	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 2 Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие № 3 Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие № 4 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	2	
	Практическое занятие № 5	2	

	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 6 Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие № 7 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 8 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**20**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и	2	

	праздничного хлеба. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Самостоятельная работа № 4 Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	Самостоятельная работа № 5 Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9 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	2	
	Практическое занятие № 10 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.	2	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

8 семестр		**30**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	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	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Практическое занятие № 12 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.	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №9	2	

	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 13 Рецептуры, технология приготовления пирожных и 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.	2	
	Практическое занятие № 14 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления праздничных тортов, пирожных	2	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Оценка качества пирожных и тортов из различных видов теста. Условия и сроки хранения пирожных и тортов.	2	
	Самостоятельная работа № 8 Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использование цифровых технологий		**68**	
МДК 05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использование цифровых технологий			
7 семестр		**68**	
Тема 3.1. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использование цифровых технологий	**Содержание**	**68**	
	Основы нормативно-технологической документации Технологическая документация, порядок ее разработки.	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	Калькуляция и ценообразование. Цифровые технологии в расчётах	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 1 Изучение структуры и требований к ТТК – разбор обязательных разделов ТТК; – анализ типовых ошибок при заполнении;	2	

	– работа с ГОСТ, СанПиН, техническими регламентами.		
	Практическое занятие № 2 Анализ существующих сборников рецептур – сравнение рецептур одного блюда в разных сборниках; – определение норм отходов и потерь сырья по таблицам; – адаптация рецептур под специфику предприятия.	2	
	Практическое занятие № 3 Разработка ТТК на традиционные блюда – составление рецептуры с указанием брутто/нетто; – описание технологического процесса; – расчёт выхода полуфабриката и готового блюда.	2	
	Практическое занятие № 4 Расчёт себестоимости сырьевого набора – определение стоимости ингредиентов на порцию и 100 порций; – учёт сезонных колебаний цен на сырьё; – расчёт потерь при механической и тепловой обработке.	2	
	Практическое занятие № 5 Заполнение калькуляционной карты (форма ОП-1 и современные аналоги) – перенос данных из ТТК в калькуляционную карту; – расчёт наценки и продажной цены; – оформление документа согласно требованиям.	2	
	Практическое занятие № 6 Калькуляция блюд с взаимозаменяемым сырьём – подбор аналогов ингредиентов с сохранением пищевой ценности; – перерасчёт себестоимости при замене компонентов; – оценка влияния на рентабельность.	2	
	Практическое занятие № 7 Расчёт пищевой и энергетической ценности – использование справочников химического состава	2	

	продуктов; – формула расчёта калорийности: Ккал=(белки×4)+(жиры×9)+(углеводы×4) – корректировка данных с учётом потерь при приготовлении.		
	Практическое занятие № 8 Работа с программами автоматизации (1С: Общепит, iiko, R-Keeper) – ввод рецептур в базу данных; – настройка справочников сырья и цен поставщиков; – генерация ТТК и калькуляционных карт из программы.	2	
	Практическое занятие № 9 Автоматизированный расчёт себестоимости и цен – обновление данных при изменении закупочных цен; – формирование отчётов по рентабельности блюд; – анализ оборачиваемости позиций меню.	2	
	Практическое занятие № 10 Интеграция с товароучётными системами – синхронизация данных о движении сырья; – контроль списания продуктов по рецептурам; – выявление отклонений и их причин.	2	
	Практическое занятие № 11 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Практическое занятие № 12 Разработка ТТК и калькуляции для авторских блюд – создание уникальной рецептуры; – обоснование сроков годности и условий хранения; – расчёт себестоимости нестандартного сырья.	2	
	Практическое занятие № 13 Адаптация рецептур для диетического и детского питания	2	

	– снижение калорийности, исключение аллергенов; – пересчёт пищевой ценности; – соответствие СанПиН для ДОУ и ЛПУ.		
	Практическое занятие № 14 Анализ меню на рентабельность – группировка блюд по маржинальности; – оптимизация ассортимента (ABC-анализ); – рекомендации по изменению цен или рецептур.	2	
	Практическое занятие № 15 Анализ меню на рентабельность – сбор данных по 10 блюдам из меню реального предприятия; – ABC-анализ по маржинальности и оборачиваемости; – подготовка рекомендаций: какие позиции убрать, оставить или продвигать.	2	
	Практическое занятие № 16 Бракераж готовой продукции и корректировка документации – органолептическая оценка блюд; – внесение изменений в ТТК при несоответствии качества; – оформление актов бракеража.	2	
	Практическое занятие № 17 Бракераж и корректировка документации – органолептическая оценка 3 блюд по критериям: вкус, запах, цвет, текстура; – заполнение акта бракеража; – внесение изменений в ТТК при выявлении несоответствий.	2	
	Практическое занятие № 18 Полный цикл разработки блюда: от идеи до меню	2	
	Практическое занятие № 19 Полный цикл разработки блюда	2	

	– подбор рецептуры и сырья для нового блюда; – составление ТТК и калькуляционной карты; – расчёт продажной цены и оформление карточки меню с фото.		
	Практическое занятие № 20 Проект «Сезонное меню» – разработка 5–7 блюд с учётом сезонности сырья; – автоматизированный расчёт себестоимости; – презентация меню с обоснованием цен и пищевой ценности.	2	
	Практическое занятие № 21 Аудит существующей документации на предприятии – проверка соответствия ТТК и калькуляций фактическим процессам; – поиск ошибок и путей оптимизации; – подготовка отчёта с рекомендациями.	2	
	Практическое занятие № 22 Оформление форм отчётности по практическим занятиям: – заполненные ТТК и калькуляционные карты; – расчёты себестоимости и пищевой ценности; – скриншоты работы в программах автоматизации; – аналитические таблицы и графики (рентабельность, оборачиваемость); – презентации меню.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа № 1 Работа со справочниками и сборниками рецептур – подбор рецептуры для 3 блюд разных категорий (первые, вторые, десерты); – расчёт норм отходов и потерь сырья по таблицам для сезонных продуктов; – адаптация рецептур под специфику кафе/ресторана.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Расчёт себестоимости сырьевого набора – выбор 2 блюд с разной сложностью рецептуры; – определение закупочных цен на сырьё (на основе прайс-листов поставщиков); – расчёт себестоимости на порцию и на 100 порций с учётом потерь при обработке.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Заполнение калькуляционной карты – перенос данных из ТТК в калькуляционную карту; – расчёт наценки (15 %, 30 %, 50 %) и продажной цены для каждого блюда; – оформление карты в электронном и печатном виде.	2	
	Самостоятельная работа № 4 Расчёт пищевой и энергетической ценности – использование справочников химического состава продуктов; – расчёт калорийности по формуле: Ккал=(белки×4)+(жиры×9)+(углеводы×4) – корректировка данных с учётом потерь при тепловой обработке (10–30 %)	2	
	Самостоятельная работа № 5 Калькуляция блюд с взаимозаменяемым сырьём – подбор 2 аналогов для 3 ключевых ингредиентов в рецепте;	2	

	– перерасчёт себестоимости и пищевой ценности при замене; – оценка влияния на рентабельность блюда.		
	Самостоятельная работа № 6 Работа с цифровыми инструментами Освоение программ автоматизации – регистрация в демо-версии 1С: Общепит / iiko / R-Keeper; – создание справочника сырья с указанием единиц измерения и закупочных цен; – ввод рецептуры одного блюда и генерация ТТК из программы.	2	
	Самостоятельная работа № 7 Автоматизированный расчёт себестоимости – настройка расчёта наценки и продажной цены в программе; – моделирование изменения цен поставщиков и анализ влияния на итоговую стоимость; – экспорт отчётов по рентабельности блюд.	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		**72**	ОК 01,02,04,05,09 ПК 5.1-5.6

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		

19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**	ОК 01,02,04,05,09 ПК 5.1-5.6
Промежуточная аттестация 16 часов		

Всего	**448**	
Теоретические занятия	38	
Практические и лабораторные занятия	162	
Самостоятельная работа	52	
Учебная практика	72	
Производственная практика	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ «Хлебопечение», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 5.2	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовлении и хранения отделочных	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для 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; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских 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 для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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 для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

	потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.6
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 374

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 374

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 374

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 382

2.1. Трудоемкость освоения модуля 382

2.2. Структура профессионального модуля 382

2.3. Содержание профессионального модуля 383

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 403

3.1. Материально-техническое обеспечение 403

3.2. Учебно-методическое обеспечение 403

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 404

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 включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	✓ распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части ✓ определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы ✓ выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы ✓ владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах ✓ оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	✓ актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить ✓ структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях ✓ основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте ✓ методы работы в профессиональной и смежных сферах ✓ порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК 02	✓ определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации ✓ выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска ✓ оценивать практическую значимость результатов поиска ✓ применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач ✓ использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности ✓ использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	✓ номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности ✓ приемы структурирования информации ✓ формат оформления результатов поиска информации ✓ современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и ✓ программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства ✓ психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 04	✓ организовывать работу коллектива и команды ✓ взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	✓ психологические особенности личности ✓ правила оформления документов	-
ОК 05	✓ грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке ✓ проявлять толерантность в рабочем коллективе	✓ правила построения устных сообщений ✓ особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	✓ понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы ✓ участвовать в диало-	✓ 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 профессио-	-

	гах на знакомые общие и профессиональные темы ✓ строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности ✓ кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) ✓ писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	нальной деятельности ✓ особенности произношения ✓ правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1	✓ 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 кули-	✓ ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; ✓ классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; ✓ взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; ✓ названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ✓ ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; ✓ основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; ✓ основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; ✓ примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и	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

	нарной 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	типом кухни в регионе; ✓ правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; ✓ методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; ✓ правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; ✓ возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; ✓ правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; ✓ системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	✓ 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; ✓ составлять графики работы с учетом потребности организации питания; ✓ управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять	✓ знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ✓ дисциплинарные процедуры в организации питания; ✓ методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; ✓ методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; ✓ способы оценки качества	✓ выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ✓ координации деятельности подчиненного персонала

	мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; ✓ предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; ✓ рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; ✓ вести утвержденную учетно-отчетную документацию	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	
ПК 6.3	✓ 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	✓ 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 ихранении; 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 информа-	✓ выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ✓ контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

	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	ции, 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	
ПК 6.4	✓ выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ✓ контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; ✓ определять критерии качество 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	✓ 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 про-	✓ организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; ✓ планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

	контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; ✓ организовывать рабочие места различных зон кухни; ✓ оценивать работу подчиненного персонала	цесса 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	
ПК 6.5.	✓ 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,	✓ 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	✓ 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 дру-

	регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; ✓ проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	оценки результатов обучения; ✓ правила составления программ обучения; ✓ способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; ✓ принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; ✓ законодательные 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	гих категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала	Использование цифровых устройств, приложений и сетей для доступа к информации и управления ею.	МДК 06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	104	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**180**	**146**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**44**	-
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 06.01, МДК 06.02 в форме зачета* *УП 06 в форме зачета*	**10**	10
Всего	**306**	**228**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**120**	**78**	**120**	96		24		
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	**104**	**68**	**104**	84		20		
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					72	
	Промежуточная аттестация	**10**	**10**						
	Всего:	**306**	**228**	**224**	**180**		**44**	**72**	**-**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем в часах	Код ОК, ПК
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**120**	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**120**	
	7 семестр	**102**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**10**	
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Международная классификация предприятий питания (файн дайнинг, фаст кэжуал и т.д.). Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2	
	Самостоятельная работа 2 Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие 1 Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2	
	Практическое занятие 2 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**14**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.1
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 3 Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2	

	Самостоятельная работа 4 Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3 Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2	
	Практическое занятие 4 Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	
	Практическое занятие 5 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**12**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.3
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 5 Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	2	

	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 6 Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	
	Практическое занятие 7 Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2	
	Практическое занятие 8 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**22**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.5
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9 Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	

	Практическое занятие10 Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2	
	Практическое занятие 11 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
	Практическое занятие 12 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	Практическое занятие13 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	Практическое занятие14 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	Практическое занятие 15 Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
	Практическое занятие 16 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	Практическое занятие 17 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 6 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности под-	**Содержание**	**12**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.2
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	2	

чиненного персонала	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		
	Самостоятельная работа 7 Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2	
	Самостоятельная работа 8 Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 18 Планирование производственного задания (программы)	2	
	Практическое занятие 19 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	Практическое занятие 20 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**32**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.	2	

	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 21 Производительность труда, факторы роста.	2	
	Практическое занятие 22 Методика расчета основных производственных показателей	2	
	Практическое занятие 23 Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	Практическое занятие 24 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2	
	Практическое занятие 25 Расчет производственной мощности	2	
	Практическое занятие 26 Расчет товарооборота	2	
	Практическое занятие 27 Расчет производительности труда	2	
	Практическое занятие 28 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	Практическое занятие 29 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	Практическое занятие 30 Оформление документов: дневного заборного листа	2	
	Практическое занятие 31 Разработка нормативно-технологической документации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа 9 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	Самостоятельная работа 10 Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота. Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы	2	
8 семестр		**18**	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**18**	
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	-	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 32 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	Практическое занятие 33 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	Практическое занятие 34 Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учётом типа, класса, форм обслуживания	2	
	Практическое занятие 35	2	

	Анализ производственных процессов и оптимизация взаимодействия между подразделениями.		
	Практическое занятие 36 Распределение заданий по объёму и требуемому времени с учётом сроков исполнения в стандартных и нестандартных ситуациях.	2	
	Практическое занятие 37 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров с учётом квалификации исполнителей и их опыта, планирования этапов выполнения с указанием конкретных сроков, адаптации плана при возникновении непредвиденных обстоятельств.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 11 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	2	
	Самостоятельная работа 12 Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	ЗАЧЕТ	2	
Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		**104**	
МДК.06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		**104**	
7 семестр		**68**	
Тема 2.1. **Информационные технологии и управление человеческими ресурсами**	**Содержание**	**18**	
	Информационные технологии и управление человеческими ресурсами Использование информационных технологий в разных отраслях экономики. HR-сфера. Цифровая культура: история возникновения и тенденции развития Амбивалентность цифровой культуры Основные тенденции развития IT. Современное состояние IT.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5

	Реинжиниринг предприятия. Современное состояние IT Цифровое пространство Искусственный интеллект, роботы и боты. Виртуальная реальность. Риски для развития современного общества и отдельной личности. Роль информационных технологий в жизнедеятельности предприятий. Положительные и отрицательные факторы влияния ИТ на исполнение системных функций предприятия в обществе		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1 Разработать буклет в программе MS Publisher «Кодекс цифровой культуры» — список правил поведения в цифровом пространстве для современного человека.	2	
	Практическое занятие 2 Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и плана проведения инструктажа в программе MS Word.	2	
	Практическое занятие 3 Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программе MS Access: -Создать базу данных сотрудников с полями: ФИО, должность, отдел, стаж, оклад. -Разработать интерфейс для ввода новых сотрудников и редактирования существующих записей.	2	
	Практическое занятие 4 Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программе MS Access: -Реализовать функционал расчета зарплаты с учетом премий и вычетов. -Подготовить отчетность по сотрудникам и фонду оплаты труда.	2	
	Практическое занятие 5 Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программе MS Excel: -Создать базу данных сотрудников с полями: ФИО, должность, отдел, стаж, оклад. -Разработать интерфейс для ввода новых сотрудников и редактирования существующих записей.	2	

	Практическое занятие 6 Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программе MS Excel: -Реализовать функционал расчета зарплаты с учетом премий и вычетов. -Подготовить отчетность по сотрудникам и фонду оплаты труда.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Подготовить сообщение на тему: - Влияние социальных сетей на коммуникацию. - Цифровое искусство и новые формы творчества. - Кибербезопасность и цифровая этика. - Виртуальная и дополненная реальность в повседневной жизни.	2	
	Самостоятельная работа 2 Оценить влияние внедрения IT-технологий на ключевые показатели эффективности отдела кадров (снижение времени поиска кандидатов, повышение качества найма, снижение текучести кадров). Предложить рекомендации по выбору оптимального решения для конкретной компании исходя из ее размера, отрасли и текущих потребностей.	2	
Тема 2.2. **Роботизация поиска и подбора персонала.**	**Содержание**	**8**	
	Роботизация поиска и подбора персонала. Преимущества роботов в подборе персонала. Применение роботов и ботов при использовании их для совершенствования трудозатратных функций таких, как поиск, привлечение и подбор персонала в современные компании. Экономия человеческих ресурсов при подборе. Сравнение возможностей западных и отечественных разработок роботов и ботов. Компании-лидеры по производству роботов. Робот Вера как рекрутер. Этические вопросы: робот-друг, помощник или конкурент рекрутера.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7 Сравнительный анализ работы рекрутинговых роботов и традиционных рекрутеров.	2	
	Практическое занятие 8 Использование шаблонов для составления профессионального резюме в программе MS	2	

	Word.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 3 Анализ влияния роботизации на процессы поиска и подбора персонала. - Описать методы поиска кандидатов - Дать определение понятиям бот, робот. - Описать основные задачи, которые решают роботы и ИИ в подборе персонала (например, скрининг резюме, первичное интервью, оценка кандидатов). - Кратко описать актуальность темы для российского рынка труда. - Пояснить, каким образом робот проводит анализ резюме. - Как компании сделать правильный выбор между бот и роботом?	2	
Тема 2.3. **IT-сервисы для управления персонал-ом**	**Содержание**	**6**	
	IT-сервисы для управления персоналом Кадровое делопроизводство. Электронный документооборот. Функционал и возможности. Электронный архив документов организации. Договорной документооборот через цифровое пространство. Цифровой учет рабочего времени Учет рабочего времени. Цифровое управление временем. Цифровая экономика.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9 Знакомство с популярными HR-сервисами (например, 1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24), анализ их функционала и настройка сервиса под задачи конкретной компании.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 4 Анализ эффективности IT-сервисов для управления персоналом. -Исследовать рынок актуальных IT-решений для HR (например, SAP SuccessFactors, BambooHR, Zoho People). -Изучить кейсы успешного внедрения таких сервисов в российских и зарубежных компа-	2	

	ниях. -Опираясь на примеры компаний, выделить основные факторы успеха и возможные риски при внедрении подобных решений. -Разработать рекомендации по выбору и внедрению IT-сервисов для предприятий малого, среднего и крупного бизнеса.		
Тема 2.4. **IT-сервисы для обучения и оценки персонала**	**Содержание**	**6**	
	IT-сервисы для обучения и оценки персонала Новые формы обучения сотрудников через цифровые устройства. Вебинары, видеоконференции, информационные порталы компаний. Новые концепции управления знаниями. E-learning – как тренд последнего десятилетия. Сущность оценки персонала через IT-пространство Использование IT для оценки персонала. Существенная экономия времени, финансов и человеческих ресурсов. Возможности повышения объективности оценки за счет математических моделей. Краткий обзор рынка IT-сервисов для HR: LMS (системы управления обучением), платформы для оценки персонала, инструменты для тестирования и геймификации. Примеры популярных сервисов: iSpring, WebTutor, Эквио, TalentTech, Google Forms, SurveyMonkey, Kahoot! и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 10 Тестирование IT-сервисов (например, GetCourse и Testograf) для обучения и оценки персонала	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 5 Исследование и выбор IT-сервисов для обучения и оценки персонала. -Изучить популярные платформы дистанционного обучения (LMS): Moodle, Coursera for Business, GetCourse, iSpring Suite. -Рассмотреть специализированные сервисы для проведения оценок компетенций и тестирования сотрудников (например, Testograf, Skillaz, HRMIS). -Сформулировать критерии выбора оптимальной LMS и системы оценки для вашей компании (масштаб, бюджет, интеграция с другими системами). -Представить рекомендации по внедрению выбранного набора сервисов.	2	

Тема 2.5. **IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала**	**Содержание**	**8**	
	IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала Управление лояльностью и вовлеченностью персонала через цифровые инструменты Возможности проведения исследований в области мотивации, лояльности, вовлеченности персонала современной организации с помощью IT-сервисов (Googleформы). Специфика управления лояльностью персонала через платформы Talent Q и Happy Job. Методы управления лояльностью персонала на российских и зарубежных предприятиях. Обратная связь как ресурс Возможности развития сотрудников и руководителей через цифровое пространство. Обратная связь высокого качества и возможность обучения и мотивации на примере платформы Happy Job.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 11 Разработка анкеты через Гугл-формы	2	
	Практическое занятие 12 Использование IT-сервисов для повышения лояльности и вовлеченности сотрудников (например, Officevibe, Peakon, Toggl).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 6 Анализ и оценка IT-сервисов для повышения лояльности и вовлеченности сотрудников. -Соберать информацию о нескольких популярных инструментах для управления лояльностью и вовлеченностью (например, Officevibe, TINYpulse, Peakon). -Описать функциональные особенности каждого сервиса, включая сбор обратной связи, мотивационные механизмы и аналитические функции. -Провести SWOT-анализ каждого инструмента, выявляя сильные стороны, слабые места, возможности и угрозы. -На основе проведенного анализа сформулировать рекомендации по выбору оптимального инструмента для конкретной компании.	2	
Тема 2.6. **Коммуникации в организации и IT-пространство**	**Содержание**	**8**	
	Коммуникации в организации и IT-пространство IT и коммуникационное пространство Коммуникационное поле современной организации – ключевой инструмент управления и важный помощник в принятии решений.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5

	Информационное пространство в современной организации существенно расширяет возможности общения: сети Интернет и Интранет, видеоконференции и вебинары, опросы и анкетирование через цифровые инструменты. Социальные сети и их возможности Использование социальных сетей в бизнес-целях. Особенности современной деловой переписки с использованием IT-сервисов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 13 Деловая игра с использованием социальной сети и сети Интернет	2	
	Практическое занятие 14 Организация виртуального совещания с использованием IT-инструментов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 7 Анализ роли IT-технологий в коммуникациях внутри организации. -Описать традиционные каналы коммуникаций в организациях (совещания, почта, телефон), выделить их ограничения. -Изучить актуальные IT-инструменты для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы). -Провести сравнительный анализ указанных инструментов по удобству, безопасности, масштабируемости и затратам. -Рекомендовать оптимальное сочетание каналов и инструментов для эффективной внутрикорпоративной коммуникации.	2	
Тема 2.7. **Цифровой мониторинг в пищевой промышленности.**	**Содержание**	**14**	
	Цифровой мониторинг в пищевой промышленности. Особенности цифрового мониторинга в пищевой промышленности: задачи и цели. Цифровые инструменты для контроля соблюдения технологических процессов и санитарных норм. Правовые и этические аспекты цифрового контроля сотрудников в пищевой отрасли. Кибербезопасность и защита персональных данных при цифровом контроле на пищевом предприятии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 15 **Программные решения для учёта рабочего времени и выполнения сменных заданий**	2	

	на пищевом производстве. Обзор программных решений для мониторинга активности сотрудников (тайм-трекеры, системы учёта задач, CRM).		
	Практическое занятие 16 **Внедрение систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности работы технологов и операторов.** Анализ эффективности работы сотрудников на основе цифровых данных.	2	
	Практическое занятие 17 **Автоматизация контроля качества продукции с помощью цифровых инструментов.** Использование BI-систем для визуализации и анализа показателей работы команды. Автоматизация контроля и отчётности: плюсы и минусы.	2	
	Практическое занятие 18 **Использование мобильных приложений и QR-кодов для мониторинга выполнения операций на производстве.**	2	
	Практическое занятие 19 **Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности.** Внедрение систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности сотрудников.	2	
	Практическое занятие 20 **Кейсы внедрения цифровых инструментов мониторинга.** Кейсы внедрения цифровых инструментов мониторинга на российских пищевых предприятиях: опыт, результаты, выводы.	2	
8 семестр		**36**	
Тема 2.8. **Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами**	**Введение в Битрикс-24** Обзор интерфейса и основных модулей Категории основного инструмента Битрикс 24 Практические рекомендации и ошибки при внедрении	-	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 21 Начало работы с Битрикс-24 Запуск регистрация и первичная настройка Зарегистрировать портал, настроить личный профиль, изучить структуру меню.	2	

	Практическое занятие 22 Настройка рабочего пространства Главные разделы системы	2	
	Практическое занятие 23 Работа с функционалом Битрикс24	2	
	Практическое занятие 24 Добавление коллег и подчиненных Создать тестовую компанию, добавить 3–5 сотрудников.	2	
	Практическое занятие 25 Распределение прав доступа (администратор, менеджер, сотрудник).	2	
	Практическое занятие 26 Средства общения в Битрикс-24 Использование инструментов внутренних коммуникаций. Создать групповой чат для отдела. Провести тестовый видеозвонок с демонстрацией экрана. Записать и сохранить видеоконференцию.	2	
	Практическое занятие 27 Работа с документами и облачным хранилищем. Диск – инструмент для хранения и совместной работы с файлами. Загрузить в «Диск» шаблон коммерческого предложения. Предоставить доступ коллегам для совместного редактирования. Использовать историю версий документа.	2	
	Практическое занятие 28 Работа с календарем, настройка календаря, добавление событий	2	
	Практическое занятие 29 Контроль рабочего времени	2	
	Практическое занятие 30 Встроенный конструктор сайтов Раздел «Маркетплейс»	2	
	Практическое занятие 31 Встроенная CRM-система – лиды, сделки и счета. Настройка CRM, работа с лидами, сделками, контактами, воронка продаж, автоматизация процессов.	2	

	Добавить в CRM 5–7 тестовых лидов (имитируя входящие заявки). Провести лиды по воронке продаж до статуса «Сделка». Настроить автоматические действия (например, при создании лида — отправить письмо или поставить задачу менеджеру).		
	Практическое занятие 32 Работа с задачами и проектами. Создать проект «Организация корпоратива». Внутри проекта поставить задачи разным сотрудникам с дедлайнами и чек-листами. Контроль выполнения задач.	2	
	Практическое занятие 33 Построение отчётов по работе отдела. Построить отчёт по эффективности менеджеров (количество закрытых сделок, средний чек). Проанализировать воронку продаж и выявить «узкие места»	2	
	Практическое занятие 34 Контроль качества обслуживания в Битрикс24. Настройка оценки качества в Битрикс24. Управление оценками и аналитика. Инструменты для расширенного контроля.	2	
	Самостоятельная работа 8 **Коммуникации и совместная работа** Изучение функционала «Мгновенные сообщения». Настройка окна Бизнес-чата. Использование чатов, видеозвонков, новостной ленты, рабочих групп для организации командной работы.	2	
	Самостоятельная работа 9 **Автоматизация бизнес-процессов** Настройка роботов и бизнес-процессов для автоматизации рутинных операций (например, автоматическая постановка задач, уведомления, рассылки).	2	
	Самостоятельная работа 10 **Мобильное приложение Битрикс24** Изучение возможностей мобильного приложения, работа с задачами, CRM, чатами вне офиса. Изучение возможности интеграции Битрикс24 с внешними сервисами.	2	

	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	**72**	
Промежуточная аттестация в форме зачета		**24**	
	Всего	**306**	

Теоретические занятия	180	
Практические занятия	146	
Самостоятельная работа	44	
Учебная практика	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

2. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1	✓ разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; ✓ выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	✓ Контрольные работы, ✓ зачеты, квалификационные испытания, ✓ экзамены. ✓ Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, ✓ оценка решения ситуационных задач, ✓ оценка тестового контроля.
ПК 6.2	Выполнять: ✓ текущее планирование; ✓ координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ✓ составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; ✓ распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; ✓ регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; ✓ предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; ✓ проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3	Выполнять: ✓ обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; ✓ контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; ✓ обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; ✓ подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; ✓ проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4	Выполнять: ✓ соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;	

	✓ соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, ✓ кулинарных, кондитерских изделий, напитков; ✓ проведение бракеража; ✓ ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Выполнять: ✓ инструктирование подчиненного персонала; ✓ оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; ✓ составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; ✓ сбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; ✓ обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; ✓ проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания; ✓ оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01	✓ Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; ✓ соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); ✓ степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	✓ Полнота охвата информационных источников; ✓ скорость нахождения и достоверность информации; ✓ обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	✓ Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; ✓ отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	✓ Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	✓ Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; ✓ составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.7
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ . 408

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 408

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 408

2. Структура и содержание профессионального модуля 412

2.1. Трудоемкость освоения модуля 412

2.2. Структура профессионального модуля 412

2.3. Содержание профессионального модуля 414

3. Условия реализации профессионального модуля 423

3.1. Материально-техническое обеспечение 423

3.2. Учебно-методическое обеспечение 423

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 424

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии ПЕКАРЬ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь».

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессиональным стандартом Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и	правила построения устных сообщений	-

	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	-
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н «Профессиональный стандарт «Пекарь» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)			
ПК 7.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную	проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

	продукции		
ПК 7.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты	специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	в выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Использование специализированных программ для дизайна хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.4. Приготовление ржаного теста Тема 1.5. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий Тема 1.6. Приготовление бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	64	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**90**	**64**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**22**	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 07.01 в форме экзамена* *УП 07, ПП 07 в форме зачета*	**24**	
Всего	**316**	**244**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1.- ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	**112**	**64**	**112**	90		22		
ПК 7.1.- ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**144**	**144**					**36**	
ПК 7.1.- ПК 7.2. ОК 01, ОК 02	Производственная практика	**36**	**36**						**144**

ОК 04, ОК 05, ОК 09									
	Промежуточная аттестация	**24**	**20**						
	Всего:	**316**	**264**	**102**	**80**		**22**	**36**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		**112**	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	3 семестр	**34**	
МДК. 07.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий			
Тема 1.1. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья.	Содержание учебного материала	**8**	
	Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья. Хранение муки в тарных и бестарных складах. Подготовка пшеничной и ржаной муки. Хранение и подготовка дрожжей. Активация дрожжей. Подготовка и хранение соли. Подготовка воды. Хранение и подготовка сахара и сахаристых продуктов. Хранение и подготовка жиров.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Взаимозаменяемость сырья. Расчет количества сухого вещества и влаги в сырье.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья. Ознакомление с оборудованием для подготовки сырья для производства хлеба. Правила эксплуатации.	2	
Тема 1.2. Способы замеса теста	Содержание учебного материала	**6**	
	Способы замеса теста. Дозирование сырья. Способы разрыхления теста. Сравнительная оценка способов разрыхления теста. Способы брожения теста. Спиртовое брожение. Молочнокислое брожение. Приготовление жидких дрожжей.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Техника безопасности. Организация рабочего места. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки и ознакомление с механическим оборудованием транспортировки муки. Ознакомление с дозаторами муки.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие № 2 Производственная рецептура для замеса теста.	2	
Тема 1.3. Способы приготовления пшеничного теста	Содержание учебного материала	**4**	
	Приготовление теста на больших жидких опарах. Приготовление теста на концентрированной молочнокислой	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02

	закваске. Приготовление теста на мезофильной закваске и на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.		ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №3 Разработка технико-технологических карт по темам «Приготовление теста однофазным и ускоренным способами», «Приготовление теста по интенсивной технологии».	2	
Тема 1.4. Приготовление ржаного теста	Содержание учебного материала	**6**	
	Микрофлора ржаных заквасок и теста. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление теста на густой закваске. Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Определение готовности теста.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4 Составление технологических карт.	2	
	Практическое занятие № 5 Техника безопасности на рабочем месте в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	2	
Тема 1.5. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	**32**	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Способы разрыхления теста для мучных кондитерских изделий. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Дрожжевое слоеное тесто. Приготовление блинного теста. Приготовление теста для оладий.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 6 Техника безопасности рабочего места в тестоприготовительном отделении. Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	2	
	Практическое занятие № 7 Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста.	2	
	Практическое занятие № 8 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста.	2	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
4 семестр		**78**	
	Содержание		ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лабораторное занятие №2 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие № 9 Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	2	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	

	Лабораторное занятие № 5 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие № 10 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 9 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста»	2	
Тема 1.6. Приготовление бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	**46**	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Способы приготовления безрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. (пресное сдобное, песочное, пряничное)	2	
	Способы приготовления безрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. (заварное,бисквитное тесто)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Составление технологических карт по теме «Приготовление	2	

	изделий из сдобного пресного и песочного теста»		
	Самостоятельная работа №6 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из пряничного теста»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из сдобного пресного и песочного теста.	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление сдобного пресного и песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление сдобного пресного и песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №12 Приготовление сдобного пресного и песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №14 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	

	Лабораторное занятие №17 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №19 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №20 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №21 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из бисквитного теста»	2	
	Самостоятельная работа № 8 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из заварного теста»	2	
	Самостоятельная работа № 9 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	Самостоятельная работа № 10 **Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из бисквитного теста.2**	2	
	Самостоятельная работа № 11 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из заварного теста.	2	
	Контрольно-проверочное занятие	2	

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
Учебная практика 36 часов **Виды работ:** 1. Личная гигиена и подготовка формы: Приведение в порядок спецодежды 2. Организация рабочего места: Проверка чистоты столов, инвентаря и исправности оборудования (тестомеса, расстоечного шкафа, печи). 3. Подготовка сырья к работе: Просеивание муки, подготовка дрожжей, соли, воды нужной температуры и дополнительных ингредиентов. 4. Дозирование (взвешивание): Точное взвешивание всех компонентов согласно технологической карте. 5. Замес теста: Соединение ингредиентов в тестомесе или вручную. Контроль времени замеса и температуры теста для правильного развития клейковины. 6. Первичное брожение (ферментация) 7. Деление теста на порции: 8. Предварительная расстойка 9. Формование изделий 10. Окончательная расстойка 11. Оформление и отделка заготовок: Нанесение надрезов (для пшеничного хлеба и багетов), смазывание льезоном, посыпка кунжутом, маком или мукой согласно теме задания. 12. Выпекание. Контроль температуры, времени и подачи пара. 13. Органолептический контроль: Проверка готовности по цвету корочки, звуку при постукивании по донышку и внутреннему состоянию мякиша. 14. Охлаждение и подготовка к реализации: Выкладка готовых изделий на деревянные стеллажи или решетки для «отдыха». 1. Санитарная обработка: Уборка рабочего места, чистка оборудования и инвентаря после завершения смены.		
Производственная практика 144 часа **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
Всего	**316**	
Теоретические занятия	26	
Практические занятия	64	
Самостоятельная работа	22	
Учебная практика	36	
Производственная практика	144	
Экзамен	12	
Экзамен квалификационный	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ «Хлебопечение», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 7.2	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовлении и хранения отделочных	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 7.3	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для 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; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 7.4	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских 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 для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 7.5	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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 для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;	

	- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная практика	*технологическая*	4	72
УП. 02	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	Учебная практика	*технологическая*	6	72
УП. 03	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	Учебная практика	*технологическая*	6	36
УП. 04	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Учебная практика	*технологическая*	8	72

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
УП. 05	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	Учебная практика	*технологическая*	8	72
УП. 06	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная практика	*технологическая*	8	72
УП. 07	ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	Учебная практика	*технологическая*	4	36
		Всего УП	X	X	432
ПП. 01	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Производственная практика	*технологическая*	4	108
ПП. 02	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	Производственная практика	*технологическая*	6	108
ПП. 03	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	Производственная практика	*технологическая*	6	108
ПП. 04	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	Производственная практика	*технологическая*	8	72

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПП. 05	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	Производственная практика	*технологическая*	8	108
ПП. 06	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная практика		-	-
ПП. 07	ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	Производственная практика	*технологическая*	4	144
		Всего ПП	X	X	648
		Итого практики	X	X	1080

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.02 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
УП.03 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
УП.04 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
УП.05 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
УП.06 ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
УП.06 ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....433

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....438

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....482

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....482

2.2. Структура учебной практики.....482

2.3. Содержание учебной практики.....513

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....582

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....582

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....582

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....585

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов поварского и кондитерского дела в соответствии с ФГОС СПО по специальности _43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»_____
(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

*УП 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование УП*	*ПМ 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 01.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК* *МДК 01.02 _ Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК*
УП 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 _ *код и наименование УП*	*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_* *код и наименование ПМ*	*МДК 02.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.02 _ Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
УП 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	*ПМ 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных*	*МДК 03.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* *код и наименование МДК* *МДК 03.02 _ Процессы*

*категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
*УП 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_* *код и наименование УП*	*ПМ 04 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 04.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.02 _ Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*
*УП 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_* *код и наименование УП*	*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_* *код и наименование ПМ*	*МДК 05.01 _ Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий_* *код и наименование МДК* *МДК 05.02 _ Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*

УП 06 _ Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала *код и наименование УП*	*ПМ 06 _ Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала_* *код и наименование ПМ*	*МДК 06.01 _ Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала_* *код и наименование МДК* *МДК 06.02 _ Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инстументов _* *код и наименование МДК*
УП 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь" "_ *код и наименование УП*	*ПМ 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 07.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий _* *код и наименование МДК*

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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
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
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 и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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
ПК 7.1	Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
ПК 7.2	Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»», «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	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,

ассортимента	продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов; 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; 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; 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; выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки,

	определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных 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; 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);

	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;
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	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 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; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 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 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. приготовления, 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на

	производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; 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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта

	при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; 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; 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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; 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; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; 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, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; 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; 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, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
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	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; 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 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 выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять

	различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта

	при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; 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 ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать

	стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; 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 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; 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса,

	домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями 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; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим 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
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	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; 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; 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 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; выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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 холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с

	особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; 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; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в

	процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном

	языке, оказывать им помощь в выборе 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 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, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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; выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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; 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 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 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; 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; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно

	использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

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

	мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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 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;

	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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 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 выполнения текущего планирования деятельности подчиненного

	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов 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 организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

	определять критерии качество 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 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 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; 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
Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Использование специализированных программ для дизайна блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	УП.02 Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

			ассортимента		
			УП 04 Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай) Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	36	
			УП.05 Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских	36	

			изделий из слоеного пресного теста Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	4	зачет
УП. 02	72	концентрированно	6	зачет
УП. 03	36	концентрированно	6	зачет
УП. 04	72	концентрированно	8	зачет
УП. 05	72	концентрированно	8	зачет
УП. 06	72	концентрированно	8	зачет
УП. 07	36	концентрированно	4	зачет
Всего УП	432	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. МДК 01.01.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и	Тема 1.1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	6
			Тема 1.2. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6

		экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	Тема 1.3. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**

ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой	Тема 2.1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.2 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	6
			Тема 2.3 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	6
			Тема 2.5. Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса.	6
			Тема 2.6. Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
			Тема 2.7. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	6

		услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	Тема 2.8. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	6
			Тема 2.9. Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	54
УП 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				72
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	6
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение,	Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	6
			Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6

		комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	18
ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6

		4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из овощей, грибов, сложного ассортимента 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		

		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 8. Подготовка к реализации горячих гарниров из круп, макаронных изделий и, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих гарниров из круп,	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента	6

		макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости гарниров из круп, макаронных изделий . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих мучных блюд и кулинарных изделий 8. Подготовка к реализации горячих мучных блюд и	Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	6

		кулинарных изделий в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих мучных блюд и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих мучных блюд и кулинарных изделий 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	6

		выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	6

		7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	6
			Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы сложного ассортимента	6
			Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление,	6

		птицы, дичи и кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	
			Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				**24**
УП 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				
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их	Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление,	6

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления закрытых, открытых и сложных бутербродов 5. Определение степени готовности закрытых, открытых и сложных бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых, открытых и сложных бутербродов.	порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического	Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление	6

		оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов сырых овощей 4. Определение степени готовности салатов сырых овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов сырых овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов сырых овощей	салатов из сырых овощей	
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей. 5. Определение степени	Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей	6

		готовности салатов из вареных овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований	Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	6

		к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из овощей.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований	Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	6

		к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога .		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	24
ПК 3.7.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления горячих закусок 5. Определение степени готовности горячих закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных горячих закусок.	Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 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				**72**

форм обслуживания				
ПК 4.1. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе	6
			Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	6
			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	

		взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	6
			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6
			Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	6

		раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	6

		(при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	60
ПК 4.1. ПК 4.5.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	6

		продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование		

		(комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях		

		организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
УП 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				**72**
ПК 5.1. ПК 5.2.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	6

		ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6
		2. 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.	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	6
		3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6
		4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6

		посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных	Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	6
			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6
			Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	6

		кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. 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). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со	Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных	6

		стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	60
ПК 5.2. ПК 5.6.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				**72**
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.5.	Раздел 1. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	1. Анализ нормативной базы: Изучение актуальных положений ФЗ «О бухгалтерском учете» и ПБУ применительно к специфике общественного питания. 2. Разработка учетной политики: Составление проекта фрагмента учетной политики для конкретного предприятия питания (методы оценки запасов, способы начисления амортизации).	Тема 1.1. Законодательное регулирование бухучета. Организация бухгалтерского учета и учетная политика с целью осуществления контроля за текущей деятельностью подчиненного персонала.	6

		3. Проектирование системы контроля: Создание графика документооборота и должностных инструкций для подчиненного персонала с целью минимизации рисков хищений или ошибок. 4. Учет основных средств: Документальное оформление приемки и ввода в эксплуатацию технологического оборудования (печи, холодильники) и расчет их амортизации. 5. Проведение инвентаризации: Организация и участие в плановой инвентаризации внеоборотных активов и производственных запасов (продуктов, упаковки). 6. Документирование движения ТМЦ: Оформление приходных ордеров, накладных и актов списания сырья со склада в производство. 7. Контроль норм закладки: Сопоставление фактического расхода продуктов с данными технико-технологических карт (ТТК) для выявления перерасхода или экономии. 8. Ведение кассовых операций: Оформление первичных кассовых документов (ПКО, РКО) и сверка ежедневных отчетов по Z-отчетам с фактической выручкой. 9. Координация расчетов с поставщиками: Формирование платежного календаря и контроль дебиторской/кредиторской задолженности за поставленные продукты и услуги. 10. Оценка эффективности использования ресурсов:	Принципы учета.	
			Тема 1.2. Учет внеоборотных активов организаций общественного питания как элемент ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
			Тема 1.3. Учет материально-производственных запасов с целью ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
			Тема 1.4. Учет денежных средств организаций питания и осуществление координации деятельности подчиненного персонала с другими подразделениями и контрагентами.	6
			Тема 1.5. Учет расчетов с персоналом по оплате труда. Взаимосвязь обучения, инструктирования поваров, кондитеров и других работников на рабочем месте и уровнем заработной платы.	6
			Тема 1.6. Учет затрат на производство	6

		Анализ показателей фондоотдачи оборудования и оборачиваемости запасов для оптимизации работы персонала.	продукции организаций питания. Разработка сметы затрат кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36
ПК 6.1. ПК 6.3. ПК 6.4.	Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	1. Разработка инструкций по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря с помощью различных прикладных программ.	Тема 2.1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами	6
		2. Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании с помощью различных прикладных программ.	Тема 2.2. IT-сервисы для управления, обучения и оценки персонала	6
		3. Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» с помощью различных прикладных программ.	Тема 2.3. Коммуникации в организации и IT-пространство	6
		4. Анализ функционала и настройка HR-сервиса под задачи конкретной компании (1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24).	Тема 2.4. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности	6
		5. Анализ функционала платформ дистанционного обучения (LMS): Moodle, Coursera for Business, GetCourse, iSpring Suite .	Тема 2.5. Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами	6
		6. Анализ актуальных IT-инструментов для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы).	Тема 2.6. Контрольно-проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных	6

		7. Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности. 8. Применение онлайн-сервиса Битрикс-24 для работы с задачами и проектами. 9. Защита итогового кейса: Решение комплексной ситуационной задачи по использованию онлайн-сервиса в профессиональной деятельности (для контрольно-проверочного урока).	компетенций	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	36
УП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"				**36**
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	1. Личная гигиена и подготовка формы: Приведение в порядок спецодежды 2. Организация рабочего места: Проверка чистоты столов, инвентаря и исправности оборудования (тестомеса, расстоечного шкафа, печи). 3. Подготовка сырья к работе: Просеивание муки, подготовка дрожжей, соли, воды нужной температуры и дополнительных ингредиентов. 4. Дозирование (взвешивание): Точное взвешивание всех компонентов согласно технологической карте. 5. Замес теста: Соединение ингредиентов в тестомесе или вручную. Контроль времени замеса и температуры теста для правильного развития клейковины. 6. Первичное брожение	Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	6
			Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	6
			Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	6
			Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	6
			Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к	

		(ферментация): 7. Деление теста на порции: 8. Предварительная расстойка: 9. Формование изделий: 10. Окончательная расстойка: 11. Оформление и отделка заготовок: Нанесение надрезов (для пшеничного хлеба и багетов), смазывание льезоном, посыпка кунжутом, маком или мукой согласно теме задания. 12. Выпекание. Контроль температуры, времени и подачи пара. 13. Органолептический контроль: Проверка готовности по цвету корочки, звуку при постукивании по донышку и внутреннему состоянию мякиша. 14. Охлаждение и подготовка к реализации: Выкладка готовых изделий на деревянные стеллажи или решетки для «отдыха». 15. Санитарная обработка: Уборка рабочего места, чистка оборудования и инвентаря после завершения смены.	реализации цельнозернового хлеба Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
УП 01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		18
Тема 1.1. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Разработка полуфабрикатов для	6

	авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы. 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рыба фри, • рыба жареная с зеленым маслом, • рыба в тесте, • зразы донские, • кругляши. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из рыбы.	

	Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 1.2. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы. 10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты, • биточки, • тельное,	6

	• рулет. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из рыбы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 1.3. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы. 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента, с	6

	использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • щука фаршированная целиком, • карп фаршированный, • дорадо фаршированная, • судак фаршированный. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из рыбы. Подведение итогов выполненной работы.	
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		24
Тема 2.1. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6

	7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • курица фаршированная, • рулет из мякоти птицы, • ножки фаршированные, • котлеты «пожарские», • суфле, кнели. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.2. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты	6

	хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты натуральные, панированные; • шницель столичный; • котлета по-киевски; • филе фаршированное молочным соусом с грибами. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь	6

	презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рагу; • чахохбили; • плов. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы.	6

	5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10.Приготовление полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты, биточки; • котлеты пожарские; • кнели, суфле. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12.Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.5 Приготовление,	**Содержание**	

органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса.	Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса. Алгоритм трудовых действий: 1.Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • бифштекс, лангет, филе, зразы; • ромштекс, шницель отбивной; • рулет натуральный, фаршированный. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их	6

	упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.6 Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента, с использованием различных	6

	способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • гуляш, • плов, азу, • бефстроганов. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13.Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.7 Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.	6

	8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • бифштекс рубленный, • котлеты натуральные рубленые, • котлеты полтавские, • шницель натуральный рубленый, • фрикадельки, • люля-кебаб. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12.Выполнение заключительных работ. 13.Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.8 Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов	6

	(Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты, биточки, • шницель, • зразы, • тефтели, • рулет мясной. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.9 Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	**Содержание**	
	в форме зачета оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию умений и первоначального практического опыта, элементов общих профессиональных компетеций (представление бизнес-идеи: первоначальные шаги по разработке бизнес-плана): - технико-технологическая карта; - калькуляция полуфабрикатов для авторских блюд.	6
Промежуточная аттестация в форме по УП 01		
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
Раздел 1. 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		18
Тема 1.1. Приготовление,	**Содержание**	

творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных супов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • Борщ черниговский	6

	• Щи суточные • Рассольник по-россошански • Солянка донская • Суп–крем из цветной капусты и цуккини • Суп гаспачо • Суп бозбаш 11. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных супов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования	6

	продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных супов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • Прозрачный бульон из птицы с профитролями • Уха рыбная из трески • Борщок с острыми гренками • Консоме: 11. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных супов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей	

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами	6

	10. Порционирование сырья и приготовление сложных соусов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • красный с луком и корнишонами на коричневом бульоне • луковый с горчицей • красный с вином • красный кисло-сладкий • томатный на мясном бульоне • белый с рассолом на рыбном бульоне • паровой на мясном бульоне • сметанный с луком и томатом • соус бешамель • соус субиз • соус велюте 11. Проведение бракеража сложных соусов на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных соусов. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных соусов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 02		
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		24
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не	6

	загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий и сыра, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • рагу из овощей • картофель «пай» • картофель, жареный во фритюре • шницель капустный	

	• зразы картофельные со сметаной • крокеты картофельные • рулет картофельный • суфле из моркови • пудинг из тыквы и яблок • кабачки, фаршированные овощами • грибы в сметанном соусе • овощи, в жидком фондю из сыра 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки	6

	упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий и сыра, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • паста • крупеник гречневый • лазанья 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований	

	по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.3. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом	6

	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных мучных блюд и кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • пироги с различными фаршами • пицца • кулебяка • блины • пончики • расстегаи • штрудели с различными фаршами • равиоли • пельмени • курник из пресного теста • курник из слоеного теста • хачапури 11. Проведение бракеража сложных мучных блюд и кулинарных изделий на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных блюд и кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных мучных блюд и кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп.	6

блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из рыбы». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, в том числе авторских, брендовых,	

	региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • горячие блюда из отварной и припущенной рыбы • рыба отварная целиком • галантин из рыбы • рулет из рыбы • рыба (филе) припущенная • рыба (непластованная кусками) припущенная • филе из рыбы фаршированное • рыба фаршированная • из жареной и запеченной рыбы • рыба, жаренная во фритюре • рыба жареная с зеленым маслом • рыба в тесте жареная • зразы «Донские» • рыба, запеченная с картофелем по-русски • рыба, запеченная в сметанном соусе • рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски 15. Проведение бракеража сложных блюд из жареной и запеченной рыбы на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд , с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано	6

блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из рыбной котлетной и кнельной массы, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • тельное • рулет из котлетной массы • шницель рыбный	

	• зразы рубленые • кнели рыбные • фрикадельки • тефтели 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования	6

	продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • горячие блюда из жареного мяса: • бифштекс • филе • антрекот • ростбиф • котлеты натуральные • эскалоп • шницель отбивной • грудинка фаршированная • рулет из лопатки фаршированный • шашлык из баранины • бефстроганов • из субпродуктов: • печень жареная • почки жареные с грибами 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих	

	блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Выполнение заключительных работ.	
Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из мяса» - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	6

	приготовления горячих блюд сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих мясных блюд из натуральной рубленой, котлетной массы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • бифштекс рубленый • шницель натуральный рубленый 15. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с	

	учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из мяса» - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья.	6

	12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих мясных блюд из натуральной рубленой, котлетной массы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • зразы рубленые • котлеты натуральные рубленые • люля-кебаб • суфле • рулет • кнели 15. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из птицы». 3. Разработка проекта рецептуры.	6

	4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. Раковины и рабочие поверхности не загромождены Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Работать чисто, аккуратно и эффективно Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	

	обеспечения безопасности готовой продукции: • куры жареные • утка фаршированная • галантин • рулет из мякоти птицы • котлеты натуральные из филе кур • котлеты, панированные из филе кур • шницель столичный • котлеты по-киевски 15. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 02		
УП 03. 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		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления бутербродов. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских бутербродов. 4. Составление технико-технологических карт приготовления бутербродов. 5. Выполнение подготовительных работ.	6

	• В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов. 10. Приготовление бутербродов сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья 10.1 закрытые: • закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами • закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами 10.2 .закусочные: • закусочные бутерброды (канапе) • корзиночки с салатом 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции бутербродов. Подведение итогов выполненной работы.	

Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из сырых овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат из свежих огурцов, редиса	6

	• салат из свежих помидоров и огурцов • салат «Весна» • салат из белокочанной капусты • салат витаминный 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции бутербродов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из вареных овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления	6

	салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из вареных овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат картофельный с огурцами • салат рыбный • салат мясной • салат столичный • винегрет овощной • винегрет с сельдью • винегрет мясной • Салат оливье 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции салатов из вареных овощей Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из овощей, грибов 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки	6

	упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из овощей 10. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • тыква в маринаде • маринованная свекла • грибы, фаршированные яйцами, луком и сыром • икра грибная 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми,	6

	опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 10. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • яйца под майонезом • сырные шарики • творог с зеленью и чесноком на хлебной основе • творожный паштет • творожный террин 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий:	6

приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 3. Разработка рецептуры «Холодная закуска паштет из куриной печени» 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 10. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рулет из птицы • паштет из печени • заливное из птицы 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их	

	упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 03		
УП 04. 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		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Компот из свежих плодов • Компот из смеси свежих плодов • Компот из апельсинов или мандаринов • Компот из смеси сухофруктов • Кисель из плодов или ягод свежих	6

	• Кисель из апельсинов или мандаринов • Кисель из яблок (густой) • Кисель молочный (густой) 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. 12. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Желе из плодов или ягод свежих	6

	• Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов • Желе из молока 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Мусс». 3. Разработка проекта рецептуры. «Мусс»: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: • Мусс (основной компонент десерта) • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный - Особенности подачи. • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.	6

	4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление «Мусса». 12. Проведение бракеража холодного сладкого блюда на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 14. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной	

	работы.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Самбук яблочный • Самбук абрикосовый 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ	6

реализации, хранению пудингов	• В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих сладких блюд: • Пудинг сухарный • Пудинг яблочный с орехами 8. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ	
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда.	6

	5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 12. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 14. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы	
Тема 2.6. Приготовление, творческое	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий:	6

оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатои подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Кофе • Чай 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми,	6

	опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Какао • Горячий шоколад 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно	6

	• Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных напитков: • Кофе черный с мороженым (гляссе) • Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным 8. Проведение бракеража холодных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки	6

	упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление прохладительных напитков: • морс • фреш 8. Проведение бракеража прохладительных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления прохладительных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству.	6

	3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Выполнение Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление молочного коктейля: • Молочно-ягодный коктейль с мороженым 9. Проведение бракеража молочного коктейля на соответствие требованиям к качеству. 10. Определение сроков реализации и условий хранения молочного коктейля. 11. Обоснование выбора варианта оформления молочного коктейля, температуры подачи. 12. Обоснование выбора способа сервировки. 13. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья.	6

	5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих напитков: • безалкогольный грог • безалкогольный глинтвейн 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 04		
УП 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		72
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. • ватрушка с творожным фаршем • ватрушка с повидлом • пирожки печеные с различными фаршами • пирог московский • булочка домашняя • булочка дорожная • сдоба обыкновенная • булочка с мучной посыпкой • рулет с маком • рулет с изюмом • кулебяка • расстегаи • кекс майский • кекс кондитерский Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	6

	Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. □ булочка слоеная □ слойка с повидлом Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе	6

	региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из песочного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста. • печенье песочное • печенье листик • печенье ромашка • печенье звездочка Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного пресного теста. • сочни с творогом • ватрушки • чебуреки • хачапури Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6

Тема 2.3. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из пряничного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из пряничного теста. • пряники медовые • коврижка двухслойная с фруктовой начинкой • коржи молочные Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.4. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из бисквитного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста. • пирог бисквитный с повидлом • бисквит для рулета • рулет фруктовый с фруктовой начинкой • кекс столичный Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	6

	- подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.5. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из заварного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • кольцо заварное • трубочка заварная • профитроли Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями;	6

	- уборка рабочего места.	
Тема 2.6. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • пирожки слоеные с различными фаршами • языки слоеные • трубочка слоеная. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста.. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.7. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из воздушного теста. Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. • торт «Полет» • торт «Киевский» • белковый-ореховый рулет • белковый рулет Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности.	6

	Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.8. **Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**	Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении заварных кремов. Приготовление заварных кремов: • крем белковый заварной • крем белковый с вареньем • крем заварной • крем пражский • крем масляный основной • крем «Новый» • крем масляный шоколадный • крем масляный ореховый • крем масляный кофейный • крем белковый заварной Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	6

	применения ароматических веществ. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление крема; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.9. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении бисквитных, песочных пирожных Приготовление бисквитных пирожных. • бисквитное пирожное с масляным кремом • бисквитное пирожное с белковым кремом • картошка "Обсыпная" • пирожное бисквитное «буше» с масляным кремом • пирожное бисквитное «буше» с белковым кремом Подготовка к реализации бисквитных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных	6

	продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.10. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. • трубочка заварная с масляным кремом • трубочка заварная с белковым кремом • кольцо заварное с заварным кремом • трубочка слоеная с масляным кремом • трубочка слоеная с белковым кремом Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. Подготовка к реализации заварных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря;	6

	- освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		
Тема 3.1. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению авторского торта Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении тортов Приготовление тортов • торт бисквитно-кремовый • торт бисквитно- фруктовый • торт с абрикосовым джемом • торт « Подарочный» • торт "Сказка" • торт «Крещатик» • торт миндально- фруктовый • торт «Три шоколада» • - десерт тирамису • - торт «Джаконда» • торт песочно-кремовый • торт песочный с фруктами и желе Подготовка к реализации тортов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка тортов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование),	6

	упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы, защита бизнес-проекта авторских тортов	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 05		
УП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**72**
Раздел 1 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**36**
Тема 1.1. Законодательное регулирование бухучета. Организация бухгалтерского учета и учетная политика с целью осуществления контроля за текущей деятельностью подчиненного персонала. Принципы учета.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий 1. Изучение ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете», 2. Ознакомление с Положениями (стандартами) по бухгалтерскому учету; 3. Внутренние нормативные документы предприятий (учетная политика организации и рабочий план счетов). 4. Изучение элементов метода бухгалтерского учета. Алгоритм трудовых действий: 1. Организация бухгалтерского учета в общественном питании. 2. Метод бухгалтерского учета. 3. Бухгалтерский баланс.	6
Тема 1.2. **Учет внеоборотных активов организаций общественного питания как элемент ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.**	Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета внеоборотных активов организации. 2. Понятие классификация и оценка внеоборотных активов организации. 3. Характеристика счетов для учета хозяйственных операций с внеоборотными активами	6
Тема 1.3. Учет материально-	Алгоритм трудовых действий:	6

производственных запасов с целью ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	1. Нормативное регулирование учета материально-производственных запасов организации. 2. Понятие классификация и оценка материально-производственных запасов организации. 3. Характеристика счетов для учета хозяйственных операций с материально-производственными запасами организации.	
Тема 1.4. Учет денежных средств организаций питания и осуществление координации деятельности подчиненного персонала с другими подразделениями и контрагентами.	Учет денежных средств организаций питания Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета денежных средств; 2. Порядок введения кассовых операций и операций по расчетному и валютному счетам; Характеристика счетов для учета хозяйственных операций с денежным средствами.	6
Тема 1.5. Учет расчетов с персоналом по оплате труда. Взаимосвязь обучения, инструктирования поваров, кондитеров и других работников на рабочем месте и уровнем заработной платы.	Учет расчетов с персоналом по оплате труда Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета расчетов с персоналом по оплате труда; 2. Организация заработной платы в организациях общественного питания; 3. Характеристика счетов для учета хозяйственных операций по учету расчетов с персоналом по оплате труда.	6
Тема 1.6. Учет затрат на производство продукции организаций питания. Разработка сметы затрат кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Алгоритм трудовых действий 1. Нормативное регулирование учета затрат на производство продукции организаций общественного питания; 2. Состав, классификация и методы учета затрат на производство продукции организаций общественного питания; 3. Характеристика счетов для учета затрат на производство продукции организаций общественного питания.	6
Раздел 2 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		**36**
Тема 2.1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами	**Содержание**	
	1. Использование информационных технологий в разных отраслях экономики. 2. Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и плана проведения инструктажа в программе MS Word. 3. Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программах MS Excel и MS Access. 4. Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в	6

	программах MS Access и MS Excel	
Тема 2.2. IT-сервисы для управления, обучения и оценки персонала.	**Содержание**	
	1. Использование шаблонов для составления профессионального резюме в программе MS Word. 2. Анализ функционала и настройка популярных HR-сервисов (например, 1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24) под задачи конкретной компании. 3. Разработка анкеты через Гугл-формы. 4. Анализ функционала популярных инструментов для управления лояльностью и вовлеченностью (например, Officevibe, TINYpulse, Peakon).	6
Тема 2.3. Коммуникации в организации и IT-пространство	**Содержание**	
	1. Анализ актуальных IT-инструментов для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы). 2. Организация виртуального совещания с использованием IT-инструментов. 3. Поиск и выявление оптимального сочетания каналов и инструментов для эффективной внутрикорпоративной коммуникации	6
Тема 2.4. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности	**Содержание**	
	1. Использование прикладных программных продуктов для учёта рабочего времени и выполнения сменных заданий на пищевом производстве. 2. Использование систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности работы технологов и операторов 3. Осуществление автоматизации контроля качества продукции с помощью цифровых инструментов 4. Использование мобильных приложений и QR-кодов для мониторинга выполнения операций на производстве 5. Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности	6
Тема 2.5. Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами	**Содержание**	
	Выполнение практических заданий с использованием онлайн-сервиса Битрикс 24: - оптимизация совместной работы структурных отделов предприятия (бизнеса) за счет объединения различных инструментов манипуляции целями, порталов, площадок, CRM, - организация пространства для документооборота, планирования по	6

	календарям, достижения целей, оценки результатов, делового общения в беседах и чатах и даже для оперативного ознакомления персонала с важной информацией с помощью новостных лент	
Тема 2.6. Контрольно-проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	**Содержание**	
	Обеспечение предоставления документов: дневник практики (с приложениями - графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике). отчет о практике с применением цифровых ресурсов.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 06		
УП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"		36
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей в зале организации питания		36
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	
	1. Организация рабочего места. 2. Подбор и оценка качества сырья. 3. Расчёт сырья. 4. Приготовление полуфабриката. 5. Оформление отделочного полуфабриката 6. Подготовка к реализации	6
Тема 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	**Содержание**	
	1. Организация рабочего места. 2. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов 3. Приготовление плетёных изделий • плетенка с маком • плетенка с кунжутом 4. Подготовка к реализации плетёных изделий Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. 5. Хранение с учетом требований безопасности.	6
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	**Содержание**	
	1. Организация рабочего места. 2. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. 3. Приготовление пшеничного хлеба • хлеб пшеничный 4. Подготовка к реализации пшеничного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. 5. Хранение с учетом требований безопасности.	6
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	**Содержание**	
	1. Организация рабочего места. 2. Выбор, оценка качества, безопасность	6

	продуктов, полуфабрикатов. 3. Приготовление ржаного хлеба • хлеб ржаной 4. Подготовка к реализации ржаного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. 5. Хранение с учетом требований безопасности.	
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	**Содержание**	
	1. Организация рабочего места. 2. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. 3. Приготовление цельнозернового хлеба 4. Подготовка к реализации цельнозернового хлеба. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. 5. Хранение с учетом требований безопасности.	6
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	**Содержание**	
	1. Организация рабочего места. 2. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста 4. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. 5. Хранение с учетом требований безопасности.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 07		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет указаны в п. 6.1 ОПОП-П, оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории указаны в п. 6.1 ОПОП-П, оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

- Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 октября 2014 г. N 1265-ст)
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст)
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное издание / Самородова И.П. – М.: Академия, 2024. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
8. Андонова, Н.И. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

9. Андонова, Н. И. 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. Лабораторный практикум: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
10. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/510096
11. 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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538302
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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538614
13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г.П. – М.: Академия, 2023. – 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-library.ru – Текст: электронный

Интернет-ресурсы:

14. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://revolution.allbest.ru
15. Организация рабочих мест, охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refsru.com
16. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gastronom. ru.
17. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности [Электронный ресурс]- ре5жим доступа: http://www.dbfood. ru.
18. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] – режим доступа: www.businesspravo.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами*	*аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике*
	ПК 1.2	*Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи*	
	ПК 1.3.	*Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	
	ПК 1.4.	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 02	ПК 2.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 2.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани*	
	ПК 2.3	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента*	
	ПК 2.4	*Осуществляет 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	*Осуществляет 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	*Осуществляет 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	*Осуществляет 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	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 03	ПК 3.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами*	

	ПК 3.2	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	
	ПК 3.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.4	*Осуществляет 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	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.6	*Осуществляет 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	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм*	

		обслуживания	
УП 04	ПК 4.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 4.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 05	ПК 5.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования,*	

		сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 5.2	*Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	
	ПК 5.3	*Осуществляет 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	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей*	
УП 06	ПК 6.1	*Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	

	ПК 6.2	*Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями*	
	ПК 6.3	*Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала*	
	ПК 6.4	*Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	
	ПК 6.5	*Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте*	
УП 07	ПК 7.1	*Приготавливает тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную*	
	ПК 7.2	*Проводит термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий*	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.02 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
ПП.03 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
ПП.04 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
ПП.05 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
ПП.06 ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: 433
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 593
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 593
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 598
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П**Ошибк**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....631
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 631
2.2. Структура производственной практики.....631
2.3. Содержание производственной практики.....673
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 739
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 739
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....739
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....740
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....741
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 742

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов поварского и кондитерского дела в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности _43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

*ПП 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование УП*	*ПМ 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 01.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК* *МДК 01.02 _ Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК*
ПП 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 _ *код и наименование УП*	*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_* *код и наименование ПМ*	*МДК 02.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.02 _ Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
ПП 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	*ПМ 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных*	*МДК 03.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* *код и наименование МДК* *МДК 03.02 _ Процессы*

*категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
*ПП 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_* *код и наименование УП*	*ПМ 04 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 04.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.02 _ Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*
*ПП 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_* *код и наименование УП*	*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_* *код и наименование ПМ*	*МДК 05.01 _ Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий_* *код и наименование МДК* *МДК 05.02 _ Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*

ПП 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь" "_ *код и наименование УП*	*ПМ 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 07.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий _* *код и наименование МДК*

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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
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
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 и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 7.1	Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
ПК 7.2	Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»», «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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; 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; 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;

	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; выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных 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; 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); выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	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

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 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; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 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 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. приготовления, 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

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

	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; 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; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; 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, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,

	способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; 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; 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, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
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	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; 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 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 выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок

	сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; 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 ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; 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 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; 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

	исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 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; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями 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; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим 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
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	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; 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; 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 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;

	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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 холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; 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; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 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 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, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
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	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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; выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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; 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 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 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; 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; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы,

	необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного

	ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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 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; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	108	концентрированно	4	зачет
ПП. 02	108	концентрированно	4	зачет
ПП. 03	108	концентрированно	6	зачет
ПП. 04	72	концентрированно	6	зачет
ПП. 05	108	концентрированно	6	зачет
ПП. 07	144	концентрированно	6	зачет
Всего ПП	648	Х	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				108
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. МДК 01.01.	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики.	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
		Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка.	Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
		Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности;	Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	6

		пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда		
		. Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки.	Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
		1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества	Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6

		товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом.		
		1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.	Тема 1.6. Выполнение заключительных работ	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Тема 2. 1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	6
			Тема 2.2 Приготовление,	6

		2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,	порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
			Тема 2.3 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	6
			Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.5. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	6
			Тема 2.6. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.7. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	6
			Тема 2.8. Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из	6

		кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	мяса.	
			Тема 2.9. Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
			Тема 2.10. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	6
			Тема 2.11. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	6
			Тема 2.12. Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72
ПП 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				108
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
			Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	6

		показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения.	Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6

		Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36

ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров,	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	6

		упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	6

		инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки	Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6

		продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6

		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из овощей, грибов, сложного ассортимента 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и		

		бобовых и макаронных изделий. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 8. Подготовка к реализации горячих гарниров из круп, макаронных изделий и, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров,	Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента	6

		упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих гарниров из круп, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости гарниров из круп, макаронных изделий . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с	Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	6

		учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих мучных блюд и кулинарных изделий 8. Подготовка к реализации горячих мучных блюд и кулинарных изделий в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих мучных блюд и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих мучных блюд и кулинарных изделий 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	6

		7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа	Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	6

		приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	48
ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	6
			Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд	6

		4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	из натуральной рубленой массы сложного ассортимента	
			Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	6
			Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**24**

ПП 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				**108**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
			Тема 1.2. Ознакомление с порядком организации и проведения	6
			Тема 1.3. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.4. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.5. Прохождение инструктажа по охране труда	6
			Тема 1.6. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.7. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.8. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6
			Тема 1.10. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6
			Тема 1.11.	6

		методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении	Выполнение заключительных работ	
		полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором	Тема 1.12. Выполнение заключительных работ	6

		кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	72
ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов сырых овощей 4. Определение степени готовности салатов сырых овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов	Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей	6

		сырых овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов сырых овощей		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей.	Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия	Тема 2.3. Организация	6

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из овощей.	процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического	Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление	6

		оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога .	холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	Тема 2.5. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	

		4. Использование различных технологий приготовления закрытых, открытых и сложных бутербродов 5. Определение степени готовности закрытых, открытых и сложных бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых, открытых и сложных бутербродов.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
ПК 3.7.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления горячих закусок 5. Определение степени готовности горячих закусок,	Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	6

		определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных горячих закусок.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПП 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				**72**
ПК 4.1. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе	6

		использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	6
			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	
			Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	6

		9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента	Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6
			Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	6
			Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	6

		холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	60
ПК 4.1. ПК 4.5.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к	6

	использованием цифровых технологий	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	

		9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента		

		холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПП 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				**108**
ПК 5.1.	Раздел 1.	Ознакомление с положением	Тема 1.1	6

ПК 5.2.	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Ознакомление с порядком организации и проведения практики	
			Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	6
			Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6

		получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой,		

		смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. 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. 3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6
			Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	6
			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6

		режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	6
			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6
			Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских	6

		режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. 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). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на	изделий.	
			Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных	6
			Тема 2.11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	

		хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	66
ПК 5.2. ПК 5.6.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"				**144**
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	6
		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в	Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для	6

		соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на	декоративных изделий	
			Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	6
			Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	6
			Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	6
			Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	6
			Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	6
			Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	6
			Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	6
			Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	6

		вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	
			Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	6
			Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	6
			Тема 1.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фокаччи	6
			Тема 1.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации питы и брецели	6
			Тема 1.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пиццы	6
			Тема 1.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, сдоба кулебяка, расстегаи)	6
			Тема 1.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	6

			хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (ромовая баба, кекс майский, кекс кондитерский, кулич)	
			Тема 1.18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий жареных в жире	6
			Тема 1.19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом; булочка слоеная; слойка с марципаном; ватрушка венгерская)	6
			Тема 1.20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (круассаны, слоеные изделия с цветным тестом)	6
			Тема 1.21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье песочное,	6

			печенье «Листик», печенье «Курабье», печенье «Звездочка»)	
			Тема 1.22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста (ватрушка; сочни с творогом; пирожки сдобные пресные с различными фаршами)	6
			Тема 1.23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста (пряники медовые, коврижка двухслойная с фруктовой начинкой, коржи молочные)	6
			Тема 1.24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста (пирог бисквитный с повидлом; бисквит для рулета; рулет фруктовый с фруктовой начинкой; кекс столичный)	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	144

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии.	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации	2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	6
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	3. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом.	6
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	4. Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.	6
Тема 1.6. Выполнение заключительных работ	5. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов.	6
	6. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них.	
	7. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов	
	8. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования.	
	9. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикато	
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
Тема 2. 1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	
	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности.	6

Тема 2.2 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.3 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.5. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.6. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности	6

	обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	
Тема 2.7. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.8. Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.9. Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.10. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.11. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с	6

	учетом требований к безопасности.	
Тема 2.12. Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	Обеспечение предоставления документов: • аттестационного листа; • производственной (профессиональной) характеристики; • дневник практики (с приложениями - графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике). • отчет о практике.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП 01		
ПП 02. 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		108
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации	2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их хранения до момента использования.	6
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами	6
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения	

	выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повар	
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		48
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных супов. 9. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	6

	соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных супов. 9. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных соусов на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных соусов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных соусов. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных супов. 9. Упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из овощей, грибов и сыра на соответствие	6

	требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 9. Упаковка готовых блюд из овощей, грибов и сыра на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из овощей, грибов и сыра на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 2.5. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента**	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 9. Упаковка готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры	6

	отпуска.	
Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2.Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3.Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных мучных блюд, кулинарных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4.Проведение бракеража сложных мучных блюд, кулинарных изделий на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных мучных блюд, кулинарных изделий с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6.Определение сроков реализации и условий хранения сложных мучных блюд, кулинарных изделий. 7.Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8.Обоснование выбора способа сервировки сложных мучных блюд, кулинарных изделий. 9.Упаковка готовых мучных блюд, кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 10.Хранение готовых мучных блюд, кулинарных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из рыбы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из рыбы на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из рыбы. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки	6

	сложных блюд из рыбы. 9. Упаковка готовых блюд из рыбы на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из рыбы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из рыбы на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из рыбы. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из рыбы. 9. Упаковка готовых блюд из рыбы на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		24
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из мяса на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	6

	требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из мяса. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из мяса. 9. Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 3.2. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы сложного ассортимента**	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из мяса на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из мяса. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из мяса. 9. Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования. Хранение готовых блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 3.3. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента**	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	6

	ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из мяса на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из мяса. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из мяса. 9. Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования. Хранение готовых блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. 9. Упаковка готовых блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из	6

	сельскохозяйственной (домашней) птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП 02		
ПП 03. 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		108
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		72
Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. .	6
Тема 1.2. Ознакомление с порядком организации и проведения	**Содержание**	
	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. .	6
Тема 1.3. Анализ деятельности организации	**Содержание**	
	Определение: □ вида собственности, □ юридического статуса организации; □ основных видов деятельности; □ основных экономических показателей; □ структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка	6
Тема 1.4. Анализ деятельности организации	**Содержание**	
	Определение: □ вида собственности, □ юридического статуса организации; □ основных видов деятельности; □ основных экономических показателей; □ структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка	6
Тема 1.5. Прохождение инструктажа по охране труда	**Содержание**	
	Ознакомление с требованиями: □ производственной санитарии; □ гигиены труда; □ электробезопасности; □ пожарной безопасности; □ безопасности жизнедеятельности;	6

	безопасности труда.	
Тема 1.6. Выполнение подготовительных работ	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.7. Приемка сырья по количеству и качеству	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.8. Приемка сырья по количеству и качеству	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных	6

	закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	
Тема 1.9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.10. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.11. Выполнение заключительных работ	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок.	6

	6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	
Тема 1.12. Выполнение заключительных работ	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		24
Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из сырых овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования	6

	продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат из свежих огурцов, редиса • салат из свежих помидоров и огурцов • салат «Весна» • салат из белокочанной капусты • салат витаминный 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции бутербродов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.2. **Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из вареных овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки	6

	• Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из вареных овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат картофельный с огурцами • салат рыбный • салат мясной • салат столичный • винегрет овощной • винегрет с сельдью • винегрет мясной • Салат оливье 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции салатов из вареных овощей Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из овощей, грибов	6

	4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из овощей 10. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • тыква в маринаде • маринованная свекла • грибы, фаршированные яйцами, луком и сыром • икра грибная 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	

Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 10. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • яйца под майонезом • сырные шарики • творог с зеленью и чесноком на хлебной основе	6

	• творожный паштет • творожный террин 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.5. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	1. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 3. Разработка рецептуры «Холодная закуска паштет из куриной печени» 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности,	6

	используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 10. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рулет из птицы • паштет из печени • заливное из птицы 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 03		
УП 04. 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		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь	6

	презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Компот из свежих плодов • Компот из смеси свежих плодов • Компот из апельсинов или мандаринов • Компот из смеси сухофруктов • Кисель из плодов или ягод свежих • Кисель из апельсинов или мандаринов • Кисель из яблок (густой) • Кисель молочный (густой) 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. 12. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в	6

	начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Желе из плодов или ягод свежих • Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов • Желе из молока 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Мусс». 3. Разработка проекта рецептуры. «Мусс»: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: • Мусс (основной компонент десерта) • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный - Особенности подачи. • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой	6

	тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление «Мусса». 12. Проведение бракеража холодного сладкого блюда на соответствие требованиям к качеству.	

	13. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 14. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Самбук яблочный • Самбук абрикосовый 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта	6

	оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих сладких блюд: • Пудинг сухарный • Пудинг яблочный с орехами 8. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ	6
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Яблоки печеные	6

	(запеченные)». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 12. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 14. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы	
Тема 2.6. Приготовление, творческое	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий:	6

оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатои подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Кофе • Чай 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки	6

	• Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Какао • Горячий шоколад 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству.	6

	3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных напитков: • Кофе черный с мороженым (гляссе) • Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным 8. Проведение бракеража холодных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству.	6

	7. Приготовление прохладительных напитков: • морс • фреш 8. Проведение бракеража прохладительных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления прохладительных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Выполнение Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление молочного коктейля: • Молочно-ягодный коктейль с мороженым 9. Проведение бракеража молочного коктейля на соответствие требованиям к качеству. 10. Определение сроков реализации и условий хранения молочного коктейля. 11. Обоснование выбора варианта	6

	оформления молочного коктейля, температуры подачи. 12. Обоснование выбора способа сервировки. 13. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих напитков: • безалкогольный грог • безалкогольный глинтвейн 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 04		
УП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству.	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации	3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	4. Проведение бракеража хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствие требованиям к качеству.	
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	5. Определение сроков реализации и условий хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6. Обоснование выбора варианта оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	7. Обоснование выбора способа сервировки.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. - булочка слоеная - слойка с повидлом Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе	6

	региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из песочного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста. • печенье песочное • печенье листик • печенье ромашка • печенье звездочка Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного пресного теста. • сочни с творогом • ватрушки • чебуреки • хачапури Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из пряничного теста.	6

кондитерских изделий из пряничного теста	Приготовление хлебобулочных изделий из пряничного теста. • пряники медовые • коврижка двухслойная с фруктовой начинкой • коржи молочные Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из бисквитного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста. • пирог бисквитный с повидлом • бисквит для рулета • рулет фруктовый с фруктовой начинкой • кекс столичный Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности	6

	продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.5. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из заварного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • кольцо заварное • трубочка заварная • профитроли Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.6. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • пирожки слоеные с различными фаршами	6

	• языки слоеные • трубочка слоеная. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста.. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.7. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из воздушного теста. Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. • торт «Полет» • торт «Киевский» • белковый-ореховый рулет • белковый рулет Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе	6

	региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.8. **Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**	Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении заварных кремов. Приготовление заварных кремов: • крем белковый заварной • крем белковый с вареньем • крем заварной • крем пражский • крем масляный основной • крем «Новый» • крем масляный шоколадный • крем масляный ореховый • крем масляный кофейный • крем белковый заварной Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических веществ. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление крема; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6

	- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.9. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении бисквитных, песочных пирожных Приготовление бисквитных пирожных. • бисквитное пирожное с масляным кремом • бисквитное пирожное с белковым кремом • картошка "Обсыпная" • пирожное бисквитное «буше» с масляным кремом • пирожное бисквитное «буше» с белковым кремом Подготовка к реализации бисквитных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.10. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. • трубочка заварная с масляным кремом • трубочка заварная с белковым кремом • кольцо заварное с заварным кремом • трубочка слоеная с масляным кремом • трубочка слоеная с белковым кремом Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов,	6

	полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. Подготовка к реализации заварных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. • ватрушка с творожным фаршем • ватрушка с повидлом • пирожки печеные с различными фаршами • пирог московский • булочка домашняя	

	• булочка дорожная • сдоба обыкновенная • булочка с мучной посыпкой • рулет с маком • рулет с изюмом • кулебяка • расстегаи • кекс майский • кекс кондитерский Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению авторского торта Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении тортов Приготовление тортов • торт бисквитно-кремовый • торт бисквитно- фруктовый • торт с абрикосовым джемом • торт « Подарочный» • торт "Сказка" • торт «Крещатик» • торт миндально- фруктовый • торт «Три шоколада»	6

	• - десерт тирамису • - торт «Джаконда» • торт песочно-кремовый • торт песочный с фруктами и желе Подготовка к реализации тортов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка тортов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы, защита бизнес-проекта авторских тортов	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 05		
УП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"		144
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		144
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов	

	Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов • сироп для промочки; • сироп для глазирования; • сироп инвертный Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов	

	Приготовление помада сахарная; • помада основная; • помада шоколадная; • помада молочная Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению плетёных изделий Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление плетёных изделий	

	• плетенка с иаком • плетенка с кунжутом Подготовка к реализации плетёных изделий Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пшеничного хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление пшеничного хлеба • хлеб пшеничный Подготовка к реализации пшеничного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	

	- подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление ржаного хлеба • хлеб ржаной Подготовка к реализации ржаного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	

	- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ржаного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба • хлеб многозерновой Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности	

	продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;	

	- приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление,	

	эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению багетов и батонов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление багетов и батонов Подготовка к реализации багетов и батонов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка багетов и батонов сложного	

	ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление,	

	эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению осетинских пирогов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление осетинских пирогов Подготовка к реализации осетинских пирогов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка осетинских пирогов	

	сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению чиабатт Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление чиабатт Подготовка к реализации чиабатт Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка чиабатт сложного ассортимента, в том числе региональных;	

	- упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фокаччи	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению фокаччи Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление фокаччи Подготовка к реализации фокаччи Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка фокаччи сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	

	- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации питы и брецели	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению питы и брецели Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление питы и брецели Подготовка к реализации питы и брецели Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка питы и брецели сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к	

	безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пиццы	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пиццы Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление пиццы Подготовка к реализации пиццы Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка пиццы сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями;	

	- уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, сдоба кулебяка, расстегаи)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к	

	безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (ромовая баба, кекс майский, кекс кондитерский, кулич)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	

	- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий жареных в жире	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению изделий жареных в жире Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление изделий жареных в жире Подготовка к реализации изделий жареных в жире Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка изделий жареных в жире сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	

	- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом; булочка слоеная; слойка с марципаном; ватрушка венгерская)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента, в том числе	

	региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (круассаны, слоеные изделия с цветным тестом)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление,	

	эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье песочное, печенье «Листик», печенье «Курабье», печенье «Звездочка»)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению мучных кондитерских изделий из песочного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	

	- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий из песочного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста (ватрушка; сочни с творогом; пирожки сдобные пресные с различными фаршами)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной	

	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста (пряники медовые, коврижка двухслойная с фруктовой начинкой, коржи молочные)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению мучных кондитерских изделий пряничного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий пряничного теста Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	

	- подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий пряничного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста (пирог бисквитный с повидлом; бисквит для рулета; рулет фруктовый с фруктовой начинкой; кекс столичный)	**Содержание**	6
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению кондитерских изделий из бисквитного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста Подготовка к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос.	

	Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка кондитерских изделий из бисквитного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Промежуточная аттестация в форме зачета по ПП 07		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 октября 2014 г. N 1265-ст)

2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст)

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное издание / Самородова И.П. – М.: Академия, 2024. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

8. Андонова, Н.И. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

9. Андонова, Н. И. 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. Лабораторный практикум: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

10. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/510096

11. 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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538302

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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538614

13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г.П. – М.: Академия, 2023. – 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-library.ru – Текст: электронный

Интернет-ресурсы:

14. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://revolution.allbest.ru

15. Организация рабочих мест, охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refsru.com

16. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gastronom. ru.

17. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности [Электронный ресурс]- ре5жим доступа: http://www.dbfood. ru.

18. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] – режим доступа: www.businesspravo.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами*	*аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике*
	ПК 1.2	*Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи*	
	ПК 1.3.	*Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	
	ПК 1.4.	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 02	ПК 2.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 2.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	

	ПК 2.3	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента*	
	ПК 2.4	*Осуществляет 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	*Осуществляет 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	*Осуществляет 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	*Осуществляет 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	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	

УП 03	ПК 3.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 3.2	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	
	ПК 3.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.4	*Осуществляет 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	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.6	*Осуществляет 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	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том*	

		числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП 04	ПК 4.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 4.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 05	ПК 5.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления*	

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 5.2	*Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	
	ПК 5.3	*Осуществляет 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	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителе й, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей*	
УП 07	ПК 7.1	*Приготавливает тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную*	
	ПК 7.2	*Проводит термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий*	

Приложение 2
к ПОП-П по профессии
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА» 747
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ 765
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ 787
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ 806
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА 830
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 854
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФДЕЯТЕЛЬНОСТИ 869
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА 885
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ 901
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ 921
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ 936
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 948
ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 971
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ 988
ЕН.02 ХИМИЯ 1001
ЕН.03 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ 1017

Приложение 2.1
к ПОП-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 ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. 750

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 750

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 750

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 754

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 754

2.2 Содержание дисциплниы 756

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 762

3.1. Материально-техническое обеспечение 762

3.2. Учебно-методическое обеспечение 762

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 763

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания. Дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	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	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	

	о своей профессиональной 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	
ПК 1.1-1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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 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; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с	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; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

	учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;		
ПК 2.1.-2.8	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 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; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	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;	
ПК 3.1.-3.7	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; обеспечивать	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	

	безопасность готовых приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;		
ПК 4.1 -4.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
ПК 5.1.-5.6	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; обеспечивать безопасность готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья, продуктов	

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	52	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**64**	**32**

2.2 Содержание дисциплниы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
	3 семестр	**34**	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		**28**	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	**16**	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие №2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	Практическое занятие №3 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Практическое занятие №4 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №1 Бактерии. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Самостоятельная работа №2 Грибы и дрожжи. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Самостоятельная работа №3 Вирусы. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	2	
Тема 1.2 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Практическое занятие №6 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие №7 Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**22**	

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №8 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	**6**	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №9 Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Практическое занятие №10 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
4 семестр		**30**	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	**8**	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №11 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Практическое занятие №12 Выполнение расчёта калорийности блюда (по индивидуальному заданию)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		**18**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №14 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие №15 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	2	

	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	**6**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №16 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	2	

	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	
Тема 3.4 Зачет	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**64**	
	Теоретические занятия	20	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Галиуллин, А. К. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323627

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45862-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288959

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47008-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322553

4. Линич, Е. П. Функциональное питание / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-46006-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292997

5. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47245-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/346448

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического	Демонстрирует знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	
Умеет: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Демонстрирует умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 Организация и контроль запасов сырья»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 767

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 767
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины..... 767

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 774

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 774

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 784

3.1. Материально-техническое обеспечение 784
3.2. Учебно-методическое обеспечение 784

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 785

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»: формирование представлений об устройстве компьютера; изучить конструкции и функции различных элементов компьютеров, предназначенных для хранения и обработки информации, рассмотреть компоненты компьютера, которые получают информацию от внешних источников и отсылают результаты вычислений внешним приемникам данных.

Дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 1.1-1.4	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; выполнять соблюдение условий, сроков хранения,	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; правила, методики	

	товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	
ПК 2.1.-2.8	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; 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; организовывать хранение производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
ПК 3.1.-3.7	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; организовывать хранение сложных ассортимент, рецептуры, характеристика,	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного	

	требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; с учетом требований к безопасности готовой продукции;	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 4.1 -4.6	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; 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; организовывать хранение сложных производства	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 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;	
ПК 5.1.-5.6	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения	Тема 2.2 Организация работы складских помещений и требования к ним Тема 2.3 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных	42	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

		информационной безопасности	ценностей Тема 2.4 Организация хранения различных видов продовольственных товаров Тема 2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Тема 2.6 Контроль сохранности расхода продуктов на предприятиях питания		

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	78	46
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	-
Консультации	**6**	
Всего	**110**	**46**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
3 семестр		**68**	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		**52**	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	**2**	ОК 1-2
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ее связь с другими учебными дисциплинами. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Рынок сырья, материалов, оборудования для предприятий общественного питания. Основные направления совершенствования организации общественного питания. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания. Особенности развития сети предприятий общественного питания в городе Магнитогорске	2	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	**2**	ОК 1-2 ПК 1.1, ,2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Характеристика безопасности продовольственных товаров. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1-2, 4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение и плодоовощных товаров. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации зерномучных и плодоовощных товаров	2	

переработки	**В том числе практических и лабораторных занятий**		
	Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-2, 4 ПК 5.1-5.6
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его **переработки**: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Подготовка развернутого ответа на тему: «Распознавание ассортимента муки»	2	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-2, 4, 9 ПК 5.1-1.6
	Товароведная характеристика молочных товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №3 Органолептическая оценка качества молока и сливок	2	
	Лабораторная работа №4 Органолептическая оценка качества сыров	2	
Тема 1.6	Содержание учебного материала	**8**	

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-4, 9 ПК 2.6, 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №5 Органолептическая оценка качества мороженной и охлажденной рыбы	2	
	Лабораторная работа №6 Органолептическая оценка качества рыбных консервов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Изучение маркировки рыбных консервов.	2	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1-4, 9 ПК 2.7, 3.6
	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации мяса, мясных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №7 Органолептическая оценка качества мяса	2	
	Лабораторная работа №8 Органолептическая оценка качества колбасных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Изучение маркировки мясных консервов.	2	
Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1-2, 4, 9 ПК 1.1 ПК 2.5, 3.2
	Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации яичных продуктов и пищевых жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Лабораторная работа №9 Органолептическая оценка качества пищевых жиров	2	
	Лабораторная работа №10 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа на тему Дефекты яиц Составление сравнительной характеристики пищевых жиров	2	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1-2, 4 ПК 5.1-5.6
	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №11 Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	2	
	Лабораторная работа №12 Органолептическая оценка качества пряностей и приправ	2	
	Лабораторная работа №13 Органолептическая оценка качества чая и кофе	2	
РАЗДЕЛ 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		**46**	
Тема 2.1 Организация	**Содержание учебного материала**	**10**	

продовольственного и материально-технического снабжения	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	ОК 1-2,3, 4, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	Практическое занятие №2 Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора поставки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Ознакомление с товарно-сопроводительными документами (накладные, сертификаты, удостоверения качества)	2	
	Самостоятельная работа №6 Составление схемы технологического процесса товародвижения	2	
Тема 2.2 Организация работы складских помещений и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Содержание и характеристика операций складского цикла. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №3 Определение состава и площади складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Подготовить доклад по теме: Современные методы и технологии управления складом.	2	
	4 семестр	**30**	
Тема 2.3 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	**6**	
	Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ОК 1-4, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие №5 Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	**6**	

Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	ОК 1-4 ПК 1.1, , 4.1, 5.1,
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Тема 2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-4, 9 ПК 1.1, 4.1
	Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада на производство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	

Тема 2.6 Контроль сохранности расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	**12**	ОК 1-4, 9 ПК 1.1, 4.1, 5.1
	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Практическое занятие № 9 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Практическое занятие №10 Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№10 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	

Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**110**	
Теоретические занятия	32	
Практические и лабораторные занятия	46	
Самостоятельная работа	20	
Экзамен	**6**	
Консультации	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное издание / Володина М.В., Сопачева Т.А. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

2. Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-222-35225-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318752

3. Рудаков, О. Б. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026

4. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Демонстрирует умения определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Умеет: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов,в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 799

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 799
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 799

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 797

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 797
2.2. Содержание дисциплины 798

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 803

3.1. Материально-техническое обеспечение 803
3.2. Учебно-методическое обеспечение 803

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 804

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»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

	профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 1.1-1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	

	рабочем месте; 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; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
ПК 2.1.-2.8	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; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	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; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 3.1.-3.7	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, творческого	

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 4.1 -4.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 5.1.-5.6	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; оценить качество и безопасность	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;	

	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; чистоты; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	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; процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении 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	52	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**64**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	3 семестр	**34**	
Раздел 1 Механическое оборудование		**30**	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	**2**	ОК.2, ОК 9
	Место дисциплины в системе учебных дисциплин по профессии повара. Цели и задачи дисциплины «Техническое оснащение организации питания». Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	
Тема 1.2. Классификация механического оборудования Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	**6**	ОК.1, ОК.2, ОК 9 ПК 1.1-1.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистительная машина. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Составление развернутого ответа по теме: «Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 1 Разработка алгоритма эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	**6**	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ПК 4.1 -4.6
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 2 Разработка алгоритма эксплуатации Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства.	2	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	**4**	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 9 ПК 1.1-1.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 3 Разработка алгоритма эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры).	2	
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	**4**	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 9 ПК 3.1.-3.7
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 4 Разработка алгоритма эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		**14**	
Тема 2.1. Классификация	Содержание учебного материала	**8**	ОК.5 ОК.6

теплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.9 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Составление развернутого ответа по теме: Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Многофункциональное оборудование	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 5 Составление алгоритма эксплуатации безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
	Практическое занятие№ 6 Составление сравнительной характеристики теплового жарочного оборудования.	2	
Тема 2.3. Универсальное и водогрейное оборудование Оборудование для бариста Оборудование для раздачи пищи СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	**6**	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 6 ПК 2.1.-2.8
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 7 Составление алгоритма безопасной эксплуатации оборудования бариста.	2	
4 семестр		**30**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа№4 Составление развернутого ответа по теме: «Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки».	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование		**6**	ОК.1, ОК.2 ОК.6, ОК 9 ПК 5.1.-5.6
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	**6**	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Холодильные машины. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации/Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены/ Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№5 Составление развернутого ответа по теме: «Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 8 Составление сравнительной характеристики способов охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства 22 часа		**22**	
Тема 4.1. Классификация организаций питания Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	**20**	ОК.1, ОК.2, ОК.5, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Основные типы предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий. Производственная структура, ее характеристика. Организация работы заготовочных цехов. Назначение цеха. Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в цехах Организация работы доготовочных цехов. Назначение цеха. Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, блюд в	2	

	цехах Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№6 Составление развернутого ответа по теме: Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9 Составление схем производственной структуры предприятий (цеховая, безцеховая)	2	
	Практическое занятие№ 10 Размещение (планировка) производственных помещений (цехов) организаций питания различного типа и способа организации производства	2	
	Лабораторная работа №1 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте овощного цеха.	2	
	Лабораторная работа №2 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте мясного цеха.	2	
	Лабораторная работа №3 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте холодного цеха.	2	
	Практическое занятие№ 11 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Практическое занятие№ 12 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Практическое занятие№ 13 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
Тема 4.2 Зачет	**Зачет**	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**68**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8248-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173795

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 400 c. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135509

5. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 — Текст: электронный.

6. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345

7. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Демонстрирует умения: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья,		

приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

Приложение 2.4
к ПОП-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 808

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 808

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 808

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 814

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 814

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....825

3.1. Материально-техническое обеспечение 825

3.2. Учебно-методическое обеспечение 825

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....826

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04Организация обслуживания»: формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

Дисциплина «ОП.04Организация 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной	

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 1.1-1.4	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	

	посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; 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;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
ПК 2.1.-2.8	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 3.1.-3.7	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 4.1 -4.6	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; организовывать, контролировать процесс	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 5.1.-5.6	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания Тема 1.6.Организация процесса обслуживания в зале Тема 1.7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	42	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

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	78	46
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	-
Всего	**104**	**46**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
3 семестр		**68**	
Раздел 1. Организации обслуживания		**98**	
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Виды услуг, их характеристика, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Подготовка развернутого ответа на тему «Современные требования к организации обслуживания»	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	**8**	

Торговые помещения организаций питания	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	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2	
	Практическое занятие №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	Самостоятельная работа№2 Составить презентацию по теме: Современный интерьер предприятий общественного питания города Магнитогорска	2	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, металлической из дерева и пластмассы). Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.	2	

	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2	
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Практическое занятие №5 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Практическое занятие №6 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Лабораторное занятие №1 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№3 Составление сравнительной характеристики основных и вспомогательных столовых приборов	2	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК05,

Информационное обеспечение процесса обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Виды меню. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположение в меню закусок, блюд, напитков. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№4 Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
Тема 1.5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания.	2	
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Условия и сроки хранения блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №2 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	

	Лабораторное занятие №3 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№5 Подготовка развернутого ответа на тему: Рекомендации по выбору и подаче вин, аперитива.	2	
	Самостоятельная работа№6 Составление алгоритма трудовых действий по подготовке торгового зала и персонала к обслуживанию.	2	
Тема 1.6.Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №4 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Лабораторное занятие №5 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Лабораторное занятие №6 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	

	Лабораторное занятие №7 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	
	Лабораторное занятие №8 Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№7 Составление схем сервировки столов для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2	
	4 семестр	**30**	
Тема 1.7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Основные методы и способы подачи блюд в ресторане. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных, горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2	
	Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №9 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	Лабораторное занятие №10 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм	2	

	обслуживания		
	. Лабораторное занятие №11 Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2	
	Лабораторное занятие №12 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Подготовка доклада по теме: Правила этикета и нормы поведения за столом.	2	
Тема 1.8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №13 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.	2	
	Лабораторное занятие №14 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкете за столом с частичным	2	

	обслуживанием официантами		
	Лабораторное занятие №15 Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Составление сравнительной характеристики прием-фуршет и прием коктейль.	2	
Тема 1.9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 16 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №10 Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий питания	2	
Промежуточная аттестация форме экзамена			

Всего	**98**	
Теоретические занятия	32	
Практические занятия	14	
Лабораторные занятия	32	
Самостоятельная работа	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания / Т. Р. Любецкая. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-47068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/324389
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное издание / Шеламова Г.М. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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;	Демонстрирует умения: 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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

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, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с	
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,	потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	

обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Приложение 2.5
к ПОП-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 832

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 832

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 832

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 838

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 838

2.2. Содержание дисциплины 839

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....847

3.1. Материально-техническое обеспечение 847

3.2. Учебно-методическое обеспечение 847

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....848

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: в области экономики, менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач	

	смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная	

	научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности	

	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 6.1	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; примеры успешного	

	различных сегментах ресторанного бизнеса; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитвыбирать 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 менюков;	ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 6.2	вести утвержденную учетно-отчетную доку составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	

		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	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;	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	
ПК 6.4	организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу 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; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	

ПК 6.5	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	

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	52	32
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**66**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
5 семестр		**34**	
Раздел 1 Основы экономики		**50**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	**4**	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	ОК 01, 02, 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	**6**	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	ОК 01, 02, 03 ПК 6.1, 6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к	2	

	оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в	Содержание учебного материала	**16**	ОК 02, 03, 05, 09 ПК 6.2-6.5
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	
	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	Самостоятельная работа №4 Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	

	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практическое занятие №3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	
	Практическое занятие №4. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
	Практическое занятие №5. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02, 03, 05 ПК 6.1
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.2
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №7. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации	2	

	питания.		
	6 семестр	**32**	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	**2**	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	-	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.2
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №8. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, 02, 03, 05, 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	
	Самостоятельная работа №6 Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие №9. Изучение источников финансирования деятельности организации Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	Практическое занятие №10. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Практическое занятие №11. Изучение разделов бизнес- плана	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		**14**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	**2**	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	-	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.2, ПК 6.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №12. Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	2	
Тема 2.2. Управление	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 03, 04, 05

производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №13. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.3, ПК 6.4
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №14 . Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		**6**	
Тема 3.1.Понятие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, 02,

маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	03, 05, 09 ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 03, 05, 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №15. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	

	Практическое занятие 16. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
Тема 3.3 Зачет	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**66**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебное издание / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Кузнецов, В. И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15613-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513692

3. Кузнецов, Ю. В. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537932

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16640-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531422.

5. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535392

6. Носова, С. С., Основы экономики : учебник / С. С. Носова. — Москва: КноРус, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-406-12532-8. — URL: https://book.ru/book/951801 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на	Демонстрирует умения участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских	

содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и	предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	

отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умеет: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса,		

формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству		

и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Приложение 2.6
к ПОП-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 856

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 856
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 856

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 861

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 861

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 867

3.1. Материально-техническое обеспечение 867
3.2. Учебно-методическое обеспечение 867

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 868

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	

	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; 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	
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);	
ПК 6.4	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; оценивать работу 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;	

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	52	32
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**66**	**32**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
	5 семестр	**34**	
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		**10**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	**10**	ОК 02, 04, 05, 09 ПК 6.2, 6.3
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1	2	
	Решение ситуационных задач осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом основных прав, обязанностей и гарантий Конституции РФ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка развернутого ответа по теме «Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина».		
	Самостоятельная работа № 2 Подготовка развернутого ответа по теме «Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан» с использованием нормативных документов	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка развернутого ответа по теме «Право социальной защиты граждан» с использованием нормативных документов	2	
Раздел 2 Основы гражданского права		**24**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 6.1, 6.2
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Виды и функции предпринимательства. Признаки предпринимательства.	2	

	Понятие и структура предпринимательских правоотношений. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом норм гражданского права РФ		
	Практическое занятие №3 Анализ источников права, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ» в порядке убывания их юридической силы.	2	
	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач с применением норм российского законодательства в сфере предпринимательства	2	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	**14**	
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	2	ОК 01, 03, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №5 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовой форм коммерческие юридических лиц		
	Практическое занятие №6 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовой форм некоммерческие юридических лиц	2	
	Практическое занятие №7 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовых формы организаций общественного питания и, регламентации их деятельности»	2	
	Практическое занятие №8 Разработка алгоритма действий по теме «Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство)»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по теме «Организационно-правовые формы организаций общественного питания различных форм собственности, регламентация их деятельности» с учетом законодательства РФ	2	
6 семестр		**32**	
Раздел 3 Основы трудового права		**16**	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, 02, 03, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	2	
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №9 Оформление документов при приеме на работу: составление трудового договора и его изменение. Составление алгоритма расторжения трудового договора по инициативе работника, по инициативе работодателя, по соглашению сторон	2	
	Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач с учетом норм трудового законодательства по определению материальной ответственности сторон трудового договора, материальной ответственности работодателя перед работником, материальной ответственности работника за ущерб, причиненный работодателю	2	
	Контроль оценки правильного решения ситуационных задач		
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач с учетом норм трудового законодательства, ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала по определению материальной ответственности работодателей и работников	2	
	Практическое занятие №12 Решение ситуационных задач с учетом способов защиты трудовых прав работников	2	

	Решение ситуационных задач по определению и урегулированию трудовых споров Анализ роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач по определению и урегулированию трудовых споров Анализ роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме «Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника»	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность			
	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, 03, 05, 09 ПК 6.3, 6.4
Тема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №14 Решение ситуационных задач по определению вида административных правонарушений, ответственности виновных		
	Практическое занятие №15 Решение ситуационных задач по определению вида административных правонарушений, ответственности виновных в организациях общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельна работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме «Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика» Решение ситуационных задач с учетом норм административного законодательства.		
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**8**	ОК 01, 03, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
Тема 5.1 Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	**6**	
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	2	

	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 7 Подготовка развёрнутого ответа по теме «Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав» с использованием различных источников информации		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №16 Составление искового заявления в арбитражный суд с учетом требований судебного порядка разрешения споров	2	
Тема 5.2 Зачет	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**66**	
	Теоретические занятия	20	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / В. А. Зуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-507-47896-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332105

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330

3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное издание / Румынина В.В. - Москва: Академия, 2021. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; рава и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда	Демонстрирует знания: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Демонстрирует умения применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	

Приложение 2.7
к ПОП-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 871

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 871

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 871

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 874

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 874

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....883

3.1. Материально-техническое обеспечение 883

3.2. Учебно-методическое обеспечение 883

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....884

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование представлений о практическом применении информационных технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в 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 (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

	перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов -правила построения устных сообщений	
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-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	
ПК 6.1-6.4	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной	-основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования	

	деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	42	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

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	48
Самостоятельная работа	20	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	10	-
Всего	**110**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, практическая подготовка	Объем часов	Формируемые компетенции
5 семестр		**68**	
РАЗДЕЛ 1. Автоматизированная обработка информации		**22**	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Информация и информационные процессы Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Состав и виды автоматизированных систем. Управление процессами. АСУ различного назначения, примеры их использования. Особенности автоматизации предприятий общественного питания. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	**10**	
	Назначение персонального компьютера Роль и значение вычислительной техники в современном обществе и профессиональной деятельности. Области применения персональных компьютеров. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. **Архитектура персонального компьютера** Внутренняя архитектура компьютера: процессор, память, материнская плата. Периферийные устройства: монитор, печатающие устройства, сканер, модем, многофункциональные периферийные устройства, плоттер, дигитайзер, цифровые камеры, источники бесперебойного питания, технические средства презентаций. Подготовка персонального компьютера к работе; неисправности и методы их устранения.	2	

	Комплектации компьютерного рабочего места Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника. Автоматизированные рабочие места специалистов и их оснащение информационными средствами.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Подготовка докладов на темы: ✓ Организации безопасной работы с компьютерной техникой. ✓ Защита от электромагнитного излучения. ✓ Компьютер и зрение. ✓ Проблемы, связанные с мышцами и суставами. ✓ Рациональная организация рабочего места.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 1 Соединение блоков компьютера, подключение периферийных устройств	2	
	Практическое занятие 2 Получение информации о характеристиках компьютера.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение информационных технологий	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Информационные и автоматизированные системы Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем Назначение и технология эксплуатации аппаратного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности. Виды и классификация автоматизированных систем. Основные понятия автоматизированной обработки информации Автоматизированные рабочие места специалистов и их оснащение информационными средствами.	2	
	Системы оптического распознавания информации. Ввод информации с помощью сканера и распознавание текста, изображений. Технология распознавания.	2	

	Возможности программы Fine Reader. Организация работы в программе Fine Reader.		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 3 Поиск информации с помощью справочно-правовых систем КонсультантПлюс и Гарант	2	
	Практическое занятие 4 Работа в программах оптического распознавания информации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 2 Сканирование и распознавание документов в программе Fine Reader. Сохранение цифрового документа в различных приложениях.	2	
РАЗДЕЛ 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**60**	
Тема 2.1. Автоматизированная обработка текстовой информации.	Содержание учебного материала	**16**	
	Автоматизированная обработка текстовой информации. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Предварительный просмотр документа. Установка параметров печати и вывод документа на печать. Оформление страниц документов, формирование электронного оглавления, предметного указателя. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 5 Создание деловых документов в редакторе MS Word.	2	
	Практическое занятие 6 Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание шаблонов и форм.	2	

	Практическое занятие 7 Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	Практическое занятие 8 Стилевое оформление текстового документа.	2	
	Практическое занятие 9 Комплексное использование MS Word для создания документов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 3 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Word.	2	
	Самостоятельная работа 4 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2	
Тема 2.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Обработка графической информации Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 10 Разработка рекламного буклета Меню ресторана	2	
Тема 2.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Компьютерные презентации Основные этапы разработки презентации. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Использование презентационного оборудования. Тренды в дизайне презентаций Советы по оформлению презентаций.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 11 Создание интерактивной презентации	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 5 Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2	
Тема 2.4. Технология обработки числовой информации	Содержание учебного материала	**20**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Автоматизированная обработка числовой информации. Электронные таблицы, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Ввод данных в таблицу через Форму. Способы поиска информации в электронной таблице: сортировка, фильтрация, подведение итогов в списке. Установка параметров печати и печать готовой таблицы. Построение, редактирование, форматирование диаграмм и графиков. Шаблоны, входящие в состав электронных таблиц. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 12 Создание электронной книги с абсолютной и относительной адресацией ячеек.	2	
	Практическое занятие 13 Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel. Экономические расчеты в MS Excel.	2	
	Практическое занятие 14 Создание связных таблиц. Расчет промежуточных итогов.	2	
	Практическое занятие 15 Подбор параметра. Организация обратного расчета.	2	
	Практическое занятие 16 Построение и редактирование диаграмм различных типов, настройка диаграммы.	2	
	Практическое занятие 17 Сортировка и поиск информации в списке с помощью фильтра, подведение итогов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 6 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Excel.	2	

	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью		
	Самостоятельная работа 7 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Excel. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
	6 семестр	**32**	
Тема 2.5. Автоматизированная обработка информации в системах управления базами данных.	Содержание учебного материала	**14**	
	Автоматизированная обработка информации в системах управления базами данных. Базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Многотабличные базы данных. Создание формы и заполнение базы данных. Схема данных. **Создание запросов и отчетов в БД** Типы запросов и способы их создания. Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Понятие и структура отчета. Создание и оформление отчета. Модернизация отчета. Вывод отчетов на печать и копирование в другие документы	2	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 18 Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера MS Access. Редактирование и модификация таблиц базы данных MS Access	2	
	Практическое занятие 19 Создание кнопочных форм для ввода данных MS Access Создание подчиненных форм MS Access	2	
	Практическое занятие 20 Создание многотабличной базы данных. Связывание таблиц MS Access. Создание запросов с параметрами для базы данных MS Access.	2	
	Практическое занятие 21	2	

	Создание запросов на выборку для базы данных MS Access. Создание отчета для запросов базы данных MS Access.		
	Практическое занятие 22 Создание, редактирование диаграмм и графиков в базе данных MS Access.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 8 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Access.	2	
РАЗДЕЛ 3.	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**	**18**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Компьютерные сети, сеть Интернет Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	2	
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 23 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 9 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа 10 Поиск и изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных	2	

	производственных (профессиональных) задач		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 24 Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	Всего	**110**	
	Теоретические занятия	32	
	Практические занятия	48	
	Самостоятельная работа	20	
	Экзамен	**6**	
	Консультация	**4**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536598
2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131404
3. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537693
4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 416 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный
5. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Демонстрирует умения пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Умеет: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации		

Приложение 2.8
к ПОП-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 887

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 887
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 887

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 893

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 893
2.2. Содержание дисциплины 894

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 898

3.1. Материально-техническое обеспечение 898
3.2. Учебно-методическое обеспечение 898

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 899

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда» формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 1.1-1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	

	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 санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
ПК 2.1-2.8	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	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; 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;	

ПК 3.1-3.7	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	
ПК 4.1-4.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	

ПК 5.1-5.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;	
ПК 6.1-6.4	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; 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; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания методы эффективной организации работы бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты;	

	безопасность готовой продукции;		

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	52	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**12**	-
Всего	**76**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий , самостоятельной работы обучающихся	Объем, часов	Коды ОК, ПК
	3 семестр	**34**	
Раздел 1. Законодательство по охране труда		**6**	
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	Содержание учебного материала	**6**	
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.	2	ОК.01 ОК.02 ПК 1.1-1.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда».	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1 Составление трудового договора между работодателем и работником	2	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**14**	
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	Содержание учебного материала	**8**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Классификация опасных и вредных производственных факторов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Составление развернутого ответа по теме: «Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм» человека».	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2 Составление алгоритма трудовых действий вводного инструктажа на рабочем месте подчиненных работников (персонала), по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	
	Практическое занятие №3 Составление алгоритма трудовых действий инструктажа на рабочем месте подчиненных работников (персонала), по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание учебного материала	**6**	
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве.	2	ОК.01

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК.02 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Самостоятельная работа №3 Составление развернутого ответа по теме: «Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование»	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №4 Составление акта о несчастном случае на производстве по форме Н-1	2	
Раздел 3. Основы производственной санитарии		**14**	
Тема 3.1. Метеорологические условия	Содержание учебного материала	**4**	
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №5 Исследование методов, основанных на использовании электромагнитного поля (ЭМП) сверхвысокой частоты (СВЧ)	2	
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала	**10**	
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6 Анализ основных требований к производственным зданиям и помещениям. Анализ норм производственной санитарии	2	
	Практическое занятие №7 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда перед началом работы в производственных цехах	2	
	Практическое занятие №8 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда при выполнении работ в производственных цехах	2	
	Практическое занятие №9 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда по окончанию работы в производственных цехах	2	
4 семестр		**30**	
Раздел 4. Правила техники безопасности в пищевой промышленности		**14**	
Тема 4.1 Правила техники безопасности	Содержание учебного материала	**14**	
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны	2	ОК.02

	труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.		ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Составление развернутого ответа по теме: «Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях».	2	
	Самостоятельная работа №5 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в заготовочных цехах предприятий	2	
	Самостоятельная работа №6 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в доготовочных цехах предприятий	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №10 Решение производственных задач с учетом техники безопасности и охраны труда в специализированных цехах предприятий	2	
	Практическое занятие №11 Решение производственных задач с учетом техники безопасности и охраны труда в специализированных цехах предприятий	2	
	Практическое занятие №12 Решение производственных задач с учетом техники безопасности и охраны труда в цехах предприятий с полным циклом производства	2	
Раздел 5. Электробезопасность		**4**	
Тема 5.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	**4**	
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.	2	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №13 Составление алгоритма требований электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	
Раздел 6. Основы пожарной безопасности		**4**	
Тема 6.1 Противопожарная	Содержание учебного материала	**4**	

защита	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. Общие сведения о взрыве и процессах горения. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.	2	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №14 Составление алгоритма пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2	
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях		**8**	
Тема 7.1 Первая помощь при несчастных случаях	Содержание учебного материала	**8**	
	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	2	ОК.05 ОК.09 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №15 Составление алгоритма первой помощи при ожогах.	2	
	Практическое занятие №16 Составление алгоритма первой помощи при обморожении.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	Всего	**76**	
	Теоретических занятий	20	
	Практических занятий	32	
	Самостоятельная работа	12	
	Экзамен	6	
	Консультации	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310208

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебное издание / Калинина В.М. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

5. Широков, Ю. А. Охрана труда / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326168

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;	анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию; проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия, Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования. Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом. Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Умеет: Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;		

Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности	средой обитания и производственной деятельностью человека Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ. Демонстрирует умения: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	

Приложение 2.9
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП 09. Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

«ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»..... 901

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 903

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 903
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 903

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 906

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины..... 906
2.2. Содержание дисциплины..... 907

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 915

3.1. Материально-техническое обеспечение 915
3.2. Учебно-методическое обеспечение 915

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 916

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»**:** формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).

	решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)	основы медицинских знаний (для девушек)
ОК 02	определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для	номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов

	получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах	в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности
ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства

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	54	32
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**68**	**68**

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, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
5 семестр		**68**	
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций		**26**	ОК 01, 02, 04, 07
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание**	**4**	
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды.	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией.	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных	**Содержание**	**16**	
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности	2	ОК 01, 02, 04,

ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Классификация приборов радиационной разведки и контроля. Принцип действия и основные характеристики приборов радиационной разведки, состоящих на оснащении сил ГО и РСЧС (ТСЧС), подготовка их к работе, проверка работоспособности.	2	
	Практическое занятие № 2. Принцип действия и основные характеристики приборов радиационного контроля, состоящих на оснащении сил ГО и РСЧС (ТСЧС), подготовка их к работе.	2	
	Практическое занятие № 3. Приборы химической разведки, их принцип действия и основные характеристики. Подготовка приборов химической разведки к работе, определение в атмосфере ОВ и АХОВ. Приборы радиационной, химической разведки и контроля нового поколения.	2	
	Практическое занятие № 4. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера в профессиональной деятельности. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС в профессиональной деятельности	2	

	Практическое занятие № 5. Изучение прав граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей организаций в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическое занятие № 6. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ профессии технолога питания с точки зрения возможных опасных и чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическое занятие № 7. Подбор исторических фактов применения оружия массового поражения и его последствий.	2	
Тема 1.3. **Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях**	**Содержание**	**6**	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ возможных опасных и чрезвычайных ситуаций в сфере общественного питания. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	2	

	Практическое занятие № 9. Работа с документом: Федерального закона от 12.02.1998 N 28-ФЗ «О гражданской обороне» (с изменениями и дополнениями), Ст.2, 3, 4, 10. Работа с документом: Постановления Правительства РФ от 2 ноября 2000 г. N 841 «Об утверждении Положения об организации обучения населения в области гражданской обороны» (с изменениями). Сочинение-рассуждение на тему: Какова роль специальности общественного питания в укреплении обороноспособности страны?	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**40**	
Модуль «Основы военной службы»			
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	**Содержание**	**4**	
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе Подбор исторических фактов применения робототехнических комплексов военного назначения в современных вооруженных конфликтах. Сочинение-рассуждение на тему: Робот-повар, кондитер: сказка или реальность, вымысел или факт?	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Аксиология военной службы	**Содержание**	**6**	
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности)	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11 Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция).	2	

	Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? Подготовить сообщение на тему: Армейский специалист общественного питания к службе готов! Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2. Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.	2	
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	**Содержание**	**6**	
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №12. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности. Альтернативная гражданская служба. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации. Министерства внутренних дел Российской Федерации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3. Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества.	2	
Тема 2.4. Строевая, огневая	**Содержание**	**6**	

и физическая подготовка	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Тренинг умений строевой и физической подготовки изучение основ общевойскового боя; Анализ основных понятий общевойскового боя (бой,удар,огонь,маневр);	2	
	Практическое занятие № 14. Тренинг разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата Калашникова	2	
Тема 2.5. **Медико-санитарная подготовка военнослужащих**	**Содержание**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания 2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 15. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Модуль «Основы медицинских знаний»			
Тема 2.6.	**Содержание**	**6**	ОК 01, 02, 04,

Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	2	07
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Решение ситуационных задач по профилактике инфекционных заболеваний и определению бациллоносительство. Работа с документом: Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Составление перечня обязательных прививок для работников в сфере общественного питания Составление таблицы медицинских противопоказаний в сфере общественного питания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 4. Составление опорного конспекта по теме «Микробиология, иммунология и эпидемиология в профессиональной деятельности повара, кондитера». Характеристика методов иммунопрофилактики. Составление правил проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
Тема 2.7. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание**	**8**	
	Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах на рабочем месте Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5. Проведение тренинга умений оказания первой	2	

	(доврачебной) помощи при неотложных состояниях на рабочем месте		
	Самостоятельная работа №6. Проведение тренинга умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме на рабочем месте	2	
	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Самостоятельная работа № 7. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	2	
Тема 2.8 **Зачет**	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**68**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: https://book.ru/book/951082 — Текст: электронный.
2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769
3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2080530
4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС,экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция,дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и	

проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных	выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск	

сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять	

	упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

Приложение 2.10
к ПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 01. Основы философии»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ» **923**

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО 923

1.2.1. Цель дисциплины 923

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **926**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 926

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы философии» 927

ПОНЯТИЯ РОК, ФАТУМ, ФОРТУНА В ИСТОРИИ ФИЛОСОФИИ. **931**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **934**

3.1. Материально-техническое обеспечение 934

3.2. Учебно-методическое обеспечение 934

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **935**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, методы работы в профессиональной и смежных сферах

ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, определять источники достоверной правовой информации, составлять различные правовые документы, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, основные этапы разработки и реализации проекта

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	28	**14**
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**34**	**14**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
3 семестр		**34**	
Раздел 1. «Философия и ее роль в жизни общества и человека»		**4**	
Тема 1.1. Мировоззрение и его исторические типы.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Понятие мировоззрения. Уровни мировоззрения. Структура мировоззрения. Виды мировоззрения. Исторические типы мировоззрения (мифологическое, религиозное, философское) и их особенности. Мировоззрение и картина мира: соотношение и взаимосвязь.		
Тема 1.2. Философия как практическая мудрость.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Специфика философского знания. Многообразие философских систем и течений. Структура философского знания (онтология, гносеология, аксиология, этика, эстетика, логика, социальная философия, философская антропология). Задачи философии. Функции философии. Методы философии.		
Раздел 2. «История философской мысли»		**6**	
Тема 2.1. Философия Древнего мира, Средних веков, эпохи Возрождения.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Предфилософия. Философская мысль Древнего Востока: особенности философии Древней Индии и Древнего Китая. Античная философия. Проблема человека в философии софистов и Сократа. Платон и Аристотель как вершины древнегреческой философии. Позднеантичный идеал мудреца в философии Эпикура и стоицизма. Особенности философии средних веков. Философские взгляды Ф. Аквинского. Доказательства бытия Бога. Номинализм и реализм.		

	Проблема души и тела. Проблема разума и веры. Проблема свободной воли. Философия эпохи Возрождения как обращение к философским традициям античности.		
Тема 2.2. Философия Нового и Новейшего времени.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Особенности философии Нового времени. Проблема метода научного познания в философии Ф. Бэкона и Р. Декарта. Философские взгляды Б. Спинозы. Философия Г. Лейбница. Особенности философии эпохи Просвещения XVIII века. Классическая немецкая философия. Философия И. Канта, Г.Гегеля, Л. Фейербаха. Исторические условия и естественнонаучные предпосылки возникновения философии марксизма. Диалектический материализм К. Маркса и Ф. Энгельса, его основные положения. Исторический материализм как основная часть философии марксизма. Развитие В.И. Лениным философии марксизма в XX веке.		
	Практическое занятие № 1. Философская мысль в культуре Руси. Связь русской философии с наукой и религией. Русская философия эпохи Просвещения (Ф. Прокопович, М.В. Ломоносов, А.Н. Радищев, П. Я. Чаадаев). Западничество и славянофильство как истоки русской философии XIX начала XX веков. Революционно демократическое направление русской философии. Религиозно-идеалистическая философия XIX начала XX веков: Вл.С. Соловьев, Н.А. Бердяев, В.В. Розанов, П. А. Флоренский и др. Выбор исторического пути России как философская проблема. Современная западная философия, ее школы и течения: феноменология, позитивизм, прагматизм, постпозитивизм, критический реализм, неокантианство, экзистенциализм, персонализм, структурализм, фрейдизм и неофрейдизм, философия жизни, неотомизм. ***Профессионально ориентированное содержание*** Разработка презентации: Философские концепции эпохи и их отражение в поварском и кулинарном искусстве.	2	
Раздел 3. «Основные философские проблемы»		**24**	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09

Проблема бытия в философии.	Понятие бытия. Бытие и небытие. Свойства бытия. Структура бытия. Представления о материи в различных философских концепциях. Виды материи. Движение как способ существования материи. Формы движения материи. Движение и развитие. Движение и покой. Пространство и время как философские категории. Субстанциальная и реляционная концепции пространства и времени. Проблема единства мира.		
Тема 3.2. Диалектика как учение о развитии.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие № 2. Понятие диалектики. Формы диалектики. Диалектика материалистическая и идеалистическая. Диалектика объективная и субъективная. Категории и законы диалектики. Диалектика и метафизика. Диалектика и софистика. Диалектика и эклектика. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщения на тему: Проявление законов диалектики (единство и борьба противоположностей, переход количественных изменений в качественные, отрицание отрицания) в разработке рецептов и приготовлении блюд. - Обсуждение вопроса: Роль и значение меры в разработке рецептов и приготовлении блюд. Возможные последствия ее нарушения (примеры) (работа в коллективе).		
Тема 3.3. Проблема сознания в философии.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Отражение как всеобщее свойство материи. Признаки отражения. Понятие сознания. Представления о сознании в различных философских концепциях.		

	Свойства сознания. Структура сознания. Функции сознания. Физиологические основы сознания. Социальная обусловленность сознания. Проблема искусственного интеллекта.		
Тема 3.4. Проблема познания в философии.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 1.** Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Гносеология как учение о познании. 2. Проблема познаваемости мира. 3. Агностицизм и его формы (скептицизм, релятивизм, иррационализм). 4. Чувственное и рациональное в познании. 5. Субъект и объект познания. 6. Проблема истины в истории философии. 7. Объективный характер истины. 8. Истина абсолютная и относительная. 9. Познание, творчество, практика.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.5. Наука как социальное явление.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 3.** Понятие науки. Формы бытия науки. Черты научного знания. Классификация наук. Научные методы. Функции науки. Критика сциентизма. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса: - Профессиональная деятельность повара, кондитера – наука, искусство или ремесло? (Работа в коллективе). - Разработка презентации: Новые технологии и современные тренды в поварском и кулинарном деле.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 09

Тема 3.6. Общество и человек как предмет философского анализа.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 2.** Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Социальная философия: основные проблемы. 2. Философское понимание общества, его специфика. 3. Социологизаторские концепции общества (О.Конт, М.Вебер, Э.Дюркгейм, К.Маркс). 4. Культурологические теории общества (О.Шпенглер, А.Тойнби, Н.Данилевский, П.Сорокин). 5. Общество потребления (Ж.Бодрийяр). 6. Философская антропология: основные проблемы. 7. Специфика философского понимания человека. 8. Философские концепции человека.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.7. Судьба как предмет философского анализа.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 4.** Понятия рок, фатум, фортуна в истории философии. Феномен судьбы в мифологии, религии, философии: специфика понимания. Судьба и свобода воли. Детерминизм, фатализм, волюнтаризм. Проблема самоопределения личности. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение в формате Круглого стола: - Блюдо, которое повлияло на выбор моей профессии (работа в коллективе). - Приготовление еды – это способ самовыражения или просто заработок? - Если бы я создал собственное фирменное блюдо, отражающее мою личность, что бы это было? (Работа в коллективе).	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09
Тема 3.8. Проблема свободы в философии.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 5.** Свобода как философская проблема. Концепции свободы в истории философской мысли. Условия свободы. Свобода и проблема выбора. Понятие морального выбора. Свобода и ответственность.	2	ОК 01, ОК 03

	Подходы к пониманию ответственности. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка презентации: Свобода и творчество в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Разработка рецепта витаминного напитка под названием «Вкус свободы».		
Тема 3.9. Цель и смысл жизни человека.	Содержание учебного материала Жизнь как ценность. Понятия цели и смысла жизни. Проблема цели и смысла жизни в религиозных учениях. Философские концепции смысла жизни. Смысл жизни как экзистенциальная проблема. Смысл жизни человека и самореализация личности.	2	ОК 02, ОК 09
Тема 3.10. Война как общественно-историческое явление.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 3.** Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Проблема войны и мира как глобальная проблема современности. 2. Философские учения о причинах возникновения, сущности и содержании войн (информационных войн). 3. Сущность, истоки, причины войн и военных конфликтов. 4. Социальный характер и типы войн. 5. Мир как социальное явление. 6. Философия мира и войны. 7. Война и человек. 8. Война и социальный прогресс.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.11. Философия информационного общества.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 6.** Понятие информационного общества. Закономерности информационного общества. Угрозы в информационном обществе. Человек в современном информационном обществе. Информационные войны в современном мире. Философская сущность, предназначение, функции государственных органов в обеспечении информационной безопасности.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09

	Профессионально ориентированное содержание Обсуждение в формате дискуссии: - Может ли искусственный интеллект заменить шеф-повара в составлении меню? (Работа в коллективе). - Какие цифровые навыки необходимы повару, кондитеру для повышения эффективности своей профессиональной деятельности? (Работа в коллективе).		
Тема 3.12. Зачет.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическое занятие № 7. Зачет. Выполнение тестовых заданий.		
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**34**	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	6	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1 Кабинеты социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1933140
2. Гордашевская, В. Д. Основы философии / В. Д. Гордашевская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-46687-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316952
3. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536637

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытие; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности; Умеет: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни;	Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Демонстрирует знания основных категорий и понятий философии. Знает основы философского учения о бытии. Имеет представление об основах научной, философской и религиозной картин мира. Знает условия формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Знает социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

Приложение 2.11
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 02. История»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

«ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ» **936**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **937**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **938**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 938
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 938
2.2. Содержание дисциплины 941

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ **945**

3.1. Материально-техническое обеспечение 945
3.2. Учебно-методическое обеспечение 945

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **946**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 02. История»: развитие исторического мышления, способностей сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Дисциплина «ОГСЭ 02. История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	14
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**34**	**14**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	3 семестр	**34**	
Раздел 1 С древних времен до Петра Первого		**14**	
Тема 1.1 Россия – священная наша держава	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.		
	Практическое занятие №1. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства Разработка инфографики «Многообразие стилей художественной культуры в Российской Федерации». Составление таблицы «Международные отношения»	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 1.2 **Александр Невский как спаситель Руси**	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.		
	Практическое занятие №2. Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе народных ополчений. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси Анализ и составление схемы «Значение объединения Великой и Малой Руси.»	2	ОК 02,ОК 05, ОК 06
Тема 1.3	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК

Волим под царя восточного, православного	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого Земскийсобор1653г.и Переяславская Рада 1654 г.		03, ОК 05
	Самостоятельная работа №1. Пётр Великий. Строитель великой империи Составление таблицы «Реформы Петра», систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.	2	ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №3 Строительство великой империи: цена и результаты. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ исторических источников по теме «Реформы Петра. Нововведения в торговле и кулинарии».	2	ОК 01,ОК 02
Раздел 2 Становление новой России		**8**	
Тема 2.1 **От великих потрясений к Великой Победе**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.		
	Самостоятельная работа № 2 Февральская и Октябрьская революции в России. Анализ, поиск информации. Хронология Революции Анализ результатов Первой российской революции в политических и социальных аспектах. Анализ влияния революционных событий на бытовые предпочтения населения ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка продуктовой корзины на основе анализа исторических источников	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09

	Практическое занятие №4 Битва за Москву. Блокада Ленинграда ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Товары первой необходимости, продукты питания в блокадном Ленинграде. Анализ исторических источников по теме. Заполнение таблицы «Эвакуация ленинградцев «Дорога жизни»»;	2	ОК 02, ОК 01, ОК 05,ОК 06
	Практическое занятие № 5 В буднях великих строек Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики– процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы. Составление схемы «Достижения советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов».	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Раздел 3 Россия конца 20 века – начала 21 века		**12**	
Тема 3.1 **От перестройки кризису, от кризиса к возрождению**	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 05
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-егоды.Кризисэкономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.		
	Практическое занятие № 6 История антироссийской пропаганды Ливонская война–истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого»-антироссийская фальшивка .Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии. Работа с политической картой мира.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

Тема 3.2 Россия. XXI век	Содержание учебного материал**а**		
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений–дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 7 Россия сегодня. Экономическое развитие России в 2014-2026 г.г. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Самостоятельная работа №3. Специальная военная операция на Украине. Выявление основных причин СВО Задания, направленные на формирование умений проводить поиск исторической информации в письменных источниках. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разновидность современных сухих пайков армии РФ.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3 Зачет	**Зачет**	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**34**	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
2. Мунчаев, Ш. М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2114313
3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366671

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.	– знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация знаний о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).
Умеет: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига	– умение выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – умение анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственныесвязи и пространственно – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – сформированность умения защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества,	

российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	– быть готовым противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрация уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	

Приложение 2.12
к ПОП-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 950

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 950
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 950

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 951

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 951
2.2 Содержание учебной дисциплины 952

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 968

3.1. Материально-техническое обеспечение 968
3.2. Учебно-методическое обеспечение 968

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 969

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 09.	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

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	148	74
Самостоятельная работа	34	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**182**	**74**

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебной деятельности, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	3 семестр	**34**	
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**26**	
Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи.	Содержание учебного материала	**6**	
	Государственное устройство Великобритании. Введение лексики по теме: «TheUK. The History of Great Britain» Грамматика**:** - действительный залог в английском языке. - система времен действительного залога в английском языке. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1 Чтение, перевод текста «London» Чтение, перевод диалогов по теме: «ShoppinginLondon» Выполнение грамматического теста на употребление действительного залога по временам.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Достопримечательности Великобритании. Введениелексикипотеме: «PlacestovisitinLondon» Просмотручебныхвидеопотеме: «PlacestovisitinLondon» Составление диалогов с использованием профессиональной лексики по теме Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
Тема 1.2 Праздники	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09

Великобритании.	Введение лексики по теме: «HolidaysinGB» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: - исчисляемые и неисчисляемые существительные. - употребление исчисляемых и неисчисляемых существительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Традиции Великобритании. «5 o'clocktea» Введение лексики по теме: «Традиционное английское чаепитие» Чтение, перевод диалогов: «Attheconfectionarydepartment» Просмотручебныхвидеопотеме: «Britishcustomsandtraditions» Составление диалогов с использованием профессиональной лексики по теме: «Attheconfectionarydepartment» Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
	Самостоятельная работа №3 Введение лексики по теме: «EducationinUSA» Чтение, перевод текста: «Education in Russia» …. Просмотр учебных видео по теме: «Americanschools.Американские школы» Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2 Чтение, перевод диалогов по теме: «Образование в России» Составление диалогов по теме: «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России». Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 1.3Система образования Великобритании.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 09
	Введение лексики: «EducationinGB» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: объектный падеж личных местоимений. Абсолютная форма притяжательных Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие № 3 Введение лексики по теме: «EducationinUSA» Чтение, перевод текста: «Education in Russia» Просмотр учебных видео по теме: «Americanschools.Американские школы» Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
Тема 1.4 Среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала	**2**	
	Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США Грамматика: вопросительные местоимения, относительные местоимения. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
Тема 1.5 Роль образования в жизни	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Важность получения образования Грамматика: согласование времен в предложении Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 1.6 География английского языка.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Англоговорящие страны» Фразы, речевые обороты и выражения. Грамматика: образование наречий. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 1.7 Английский язык в карьере.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Грамматика: степени сравнения прилагательных. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Раздел 2.Профессиональное содержание			
Тема 2.1 Я и моя профессия.	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Я и моя профессия» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: степени сравнения наречий. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Введение тематической лексики «Почему я выбрал профессию повара» Грамматика: имя существительное: его основные функции в предложении; Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Чтение, перевод текста: «HowIGotintoCooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 4 Чтение текста по теме «Я и моя профессия». Беседа с использованием дискуссионных вопросов по теме «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	2	
4 семестр		**30**	
Тема 2.2 В ресторане	Содержание учебного материала	**4**	ОК 09
	Введение лексики: «Attherestaurant» Чтение текста по теме: «EatingoutinMoscow» Грамматика: страдательный залог Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 5 Чтение и перевод тематических диалогов Составление диалога «Заказ в ресторане»	2	
Тема 2.3 В столовой колледжа	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Введение тематической лексики Аудирование тематического текста «Atthecollegecanteen» Грамматика: страдательный залог Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	**6**	

Меню. Типы меню	Введение тематической лексики Чтение и перевод меню ресторанов и кафе Грамматика: специальные вопросы Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Названия блюд Введение лексики по теме: «Названия блюд» Чтение, перевод текста «Традиционные блюда в ресторане русской кухни»	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 6 Составление меню. Введение лексики по теме: «Виды меню и структура меню» Чтение, перевод меню ресторанов Составление меню ресторана	2	
Тема 2.5 Методы приготовления пищи	Содержание учебного материала	**12**	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение и перевод тематических текстов Грамматика: неопределенные местоимения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 7 Приготовление мясных блюд. Степени приготовления стейков Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие №8 Введение тематической лексики Чтение и перевод текстовпо теме: «Тушение, отваривание, приготовление овощей, рыбы и мяса на пару» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие №9 Введение тематической лексики Чтение и перевод текстов по теме: «Запекание мяса, рыбы и овощей» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Практическое занятие №10 Введение тематической лексики Аудирование текста по теме: «Обжаривание мяса и овощей» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Преимущества и недостатки разных способов приготовления пищи Введение тематической лексики Чтение, перевод тематических диалогов Составление диалогов по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 2.6 Сервировка стола	Содержание учебного материала	**6**	ОК 09
	Столовые приборы. Посуда. Введение тематической лексики Чтение, перевод тематического текста Грамматика: множественное число существительных Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 11 Введение тематической лексики Чтение и перевод тематического текста«PreparingfortheParty» Грамматика: разделительные и альтернативные вопросы Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №6 Чтение, перевод текста «Goodmanners» Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов по теме «Хорошие манеры»		
5 семестр		**34**	
Тема 2.7 Еда и	Содержание учебного материала	**18**	

напитки	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Сахар, соль» Грамматика: причастие Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Какао, шоколад» Грамматика: безличные предложения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №7 Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Чай, молоко» Грамматика: герундий Выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа №8 Введение тематической лексики История английского чаепития Просмотр обучающего видео по теме занятия Создание презентации по теме урока	2	
	Самостоятельная работа №9 Введение тематической лексики Аудирование текста: «Water» Грамматика: неопределенно-личные предложения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №12 Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Овощи» Грамматика: повелительное наклонение Выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Практическое занятие №13 Введение тематической лексики Аудирование текста: «Фрукты. Сезонные фрукты» Грамматика: сослагательное наклонение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Практическое занятие №14 Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Крупы и макаронные изделия» Грамматика: варианты употребление сослагательного наклонения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 15 Введение тематической лексики Аудирование по теме занятия: «Специи. Употребление специй» Выполнение лексико-грамматического теста по прослушанному тексту Заполнение таблицы соответствия приправы и блюда	2	
Тема 2.8 Рабочий день официанта (в кафе, в ресторане быстрого питания)	Содержание учебного материала	**16**	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Рабочий день официанта» Грамматика: косвенная речь Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Обязанности официанта» Грамматика: конструкции с причастием Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение тематической лексики Составление отчета о рабочем дне официанта, используя фразы, речевые обороты и выражения по теме: «Прием заказа, встреча гостей обслуживание гостей, расчет» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение тематической лексики: «Бариста» Просмотр обучающего видео по теме урока Заполнение таблицы навыков и умений, которыми должен обладать данный специалист	2	
	Введение тематической лексики: «Обслуживание в кафе» Чтение, перевод диалогов: «В кафе» Составление тематических диалогов Грамматика: сложное дополнение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане быстрого питания» Грамматика: сложное дополнение (отработка и закрепление) 2Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 16 Введение тематической лексики Аудирование «Требования к работе официанта» Грамматика: косвенная речь (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
6 семестр		**32**	
Тема 2.9 Здоровое питание	Содержание учебного материала	**6**	
	Освоение лексического материала по теме: «Здоровое питание» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: независимый причастный оборот Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие № 17 Чтение и перевод диалогов теме «HealthyFood»». Составление тематических диалогов «EatingforGoodHealth» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала		
	Практическое занятие №18 Вредная еда и напитки Введение тематической лексики Просмотр обучающего видео по теме урока Заполнение таблицы содержания вредных веществ и их негативного влияния на организм человека	2	
Тема 2.10 Рестораны	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09

быстрого питания	Освоение лексического материала по теме занятия Чтение, перевод текста: «Рестораны быстрого питания» Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по прочитанным текстам. Грамматика: сложносочиненное предложение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Освоение лексического материала по теме занятия Работа ресторана. Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по прочитанным текстам. Грамматика: сложносочиненное предложение (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Освоение лексического материала по теме занятия Рестораны Москвы Просмотр обучающего видео по теме урока Грамматика: сложноподчиненное предложение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Мой любимый ресторан Введение тематической лексики Составление монологического высказывания по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 2.11 Национальная кухня	Содержание учебного материала	**10**	
	Освоение лексического материала по теме занятия Чтение, перевод текста по теме: «Национальная кухня» Грамматика: сложноподчиненное предложение (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме занятия Чтение, перевод текста: «Русская кухня» Грамматика: основные типы придаточных предложений Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 10 Освоение лексического материала по теме занятия 1Аудирование текста «Кавказская кухня» Грамматика: основные типы придаточных предложений (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений		

	Самостоятельная работа №11 Любимое блюдо национальной кухни Введение тематической лексики Просмотр обучающего видео по теме урока Составление монологического высказывания по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа №12 Чтение и перевод диалогов по теме: «NationalCuisine» Составление тематических диалогов. Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
Тема 2.12 Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по теме занятия Грамматический материал: - времена группы Continuous Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 19 Освоение лексического материала по теме: «Пищевые отравления» Просмотр видео по теме занятия: «Пищевые отравления, вызванные нарушениями хранения и транспортировки продуктов» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	Практическое занятие № 20 Чтение и перевод диалогов по теме: «Сроки хранения продуктов» Ролевая игра: «Контрольная закупка» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	Контрольно- проверочный урок	2	
7 семестр		**34**	
Тема 2.13	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09

Посещение отраслевой выставки. Современные достижения	Введение новых лексических единиц по теме. Чтениеиперевод (сословарем) текстовнавыбор «Inventions in our life» Грамматика: придаточные предложения условия (1-2 тип). Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение новых лексических единиц по теме. Просмотр видео по теме: «Modern technologies», «Inventions that shook the world» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие № 21 Освоение нового лексического материала по теме: «Молекулярная кухня» Техники молекулярной кухни Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала		
	Практическое занятие № 22 Освоение нового лексического материала Изучение блюд молекулярной кухни Составление монологического высказывания по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
Тема 2.14 Профессиональная документация	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Профессиональная документация» Правила и требования к заполнению профессиональной документации Грамматика: придаточные предложения условия (Mixedconditionals, предложения с “I wish”).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 13 Введение новых лексических единиц по теме занятия: «Технологическая карта блюда» Изучение технологической карты блюда. Грамматика: придаточные предложения условия (Mixedconditionals, предложения с “I wish”).	2	

	Самостоятельная работа № 14 Введение тематической лексики Перевод профессиональных текстов «Cookinginstructionsformaking…» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	Самостоятельная работа №15 Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Правила составления тех. карты блюда Составление технологической карты традиционных десертов и напитков русской кухни. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
Тема 2.15 Профессиональное оборудование и инструменты	Содержание учебного материала	**4**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия Чтение текста по теме «Инструменты в поварском и кондитерском деле» с извлечением новых речевых оборотов и выражений; Грамматика: неличные формы глагола (Infinitive). Выполнение лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики.	2	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия Чтение текста по теме: «Оборудование в поварском и кондитерском деле» Грамматика: - неличные формы глагола (Infinitive). Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
Тема 2.16 Техника безопасности	Содержание учебного материала	**6**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия Чтение текста по теме «Техника безопасности на рабочем месте» с извлечением новых речевых оборотов и выражений Грамматика: неличные формы глагола (Gerund). Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	В том числе практические занятия	2	

	Практическое занятие № 23 Освоение нового лексического материала Чтение, перевод инструкций, руководств «Основные требования безопасности труда» Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 24 Освоение нового лексического материала Чтение, перевод инструкций, руководств «Требования к спецодежде повара», «Требования к индивидуальным средствам защиты» Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
Тема 2.17 Профессионал	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста «Что значит быть профессионалом» Заполнение таблицы необходимых качеств профессионала Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 25 Введение тематической лексики Чтение и перевод (со словарем) текстов на тему «Профессиональный рост, пути саморазвития и самосовершенствования в профессиональной деятельности» Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по прочитанным текстам Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Практическое занятие № 26 Освоение лексического материала по теме Составление монолога по теме на выбор: «Мои профессиональные успехи и достижения», «Я в профессии –через 5 лет», «Пути моего профессионального роста» Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	ОК 09
8 семестр		**18**	

Тема 2.18 Рынок труда	Содержание учебного материала	**18**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Трудоустройство и карьера молодого специалиста» Аудирование, чтение и перевод тематического текста Грамматика: модальный глагол may Выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики и грамматики.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие № 27 Освоение лексического материала по теме Собеседование Введение новых лексических единиц по теме Грамматика: модальный глагол ought (to) Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
	Практическое занятие № 28 Составление вопросов-ответов для прохождения собеседования с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Практическое занятие № 29 Введение новых лексических единиц по теме Правила составления резюме Грамматика: модальный глагол need Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 30 Введение новых лексических единиц по теме занятия Поиск работы в Интернете. Грамматика: Present Simple, отрицание (повторение) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 31 Введение тематической лексики Правила заполнения анкеты при трудоустройстве Чтение, перевод бланков анкет Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №16 Заполнение анкет при трудоустройстве Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа №17 Составление резюме при трудоустройстве Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 2.19 Зачет	**Зачет**	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**182**	
	Теоретических занятий	74	
	Практических занятий	74	
	Самостоятельная работа	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: https://book.ru/book/952748 — Текст: электронный.
3. ЛаврикГ.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английскийязык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные	

общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

Приложение 2.13
к ПОП-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 973

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 973
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 973

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 974

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 974
1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины 975

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 986

3.1. Материально-техническое обеспечение 986
3.2. Учебно-методическое обеспечение 986

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 987

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 08	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	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

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	182	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета (4,6,8 семестры)	-	-
Всего	**182**	**-**

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических занятий**	**Объем часов**	**Коды ОК, ПК**
1	***2***	***3***	***4***
3 семестр		**34**	
Раздел 1.Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**Содержание учебного материала** Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и	2	ОК08

Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники длительного бега во времякроссадо15-20минут,техникибеганасредниеидлинныедистанции		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
Тема 2.4. Эстафетныйбег4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 4.Выполнениеэстафетногобега4х100,челночногобега		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 5. Выполнениеконтрольныхнормативоввбеге30м,60 м,100м,400м,500м(д),1000м(ю),2000м(д),3000м(ю);прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
Раздел 3.Волейбол		**22**	
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	2	

Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Практическое занятие 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		ОК08
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 3.3. Нижняя прямая и Боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 9. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 10. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча		
Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 11. Отработка навыков судейства в волейболе		
Тема 3.7. Контроль выполнения	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 12. Выполнение передачи мяча в парах		
	Практическое занятие 13. Выполнение передачи мяча в парах	2	

тестов по волейболу	Практическое занятие 14. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие 15. Игра по упрощенным правилам волейбола	2	
	Практическое занятие 16. Игра по правилам волейбола	2	
4 семестр		**30**	
Раздел 4. Баскетбол		**16**	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 18. Выполнение упражнений для развития скоростно- силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса		
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 19. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 20. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 21. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Практическое занятие 22. Игра по правилам	2	

Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 23. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие 24. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
Раздел 5. Гимнастика		**14**	
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 25. Отработка строевых приёмов		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 26. Отработка техники акробатических упражнений		
Тема 5.3 Упражнения на брусьях. Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	Практическое занятие 27 Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 28 .Разучивание и выполнение упражнений с гирями		
	Содержание учебного материала	**6**	

Тема 5.4 Упражнения на бревне ППФП	Практическое занятие 29. Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок.	2	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 30. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
	Практическое занятие 31. Зачет	2	
5 семестр		**34**	
Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК08
	Практическое занятие 32. Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов. Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практическое занятие 33. Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практическое занятие 34. Выполнение комплекса ОРУ	2	
	Практическое занятие 35. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	2	
	Практическое занятие 36. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки.	2	
	Практическое занятие 37. .Контроль комбинации на бревне, брусьях.	2	
	Практическое занятие 38. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП	2	
Раздел 6. Бадминтон		**14**	
Тема. 6.1. Игровая стойка, Основные удары в	**Содержание учебного материала**	2	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 39. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		

бадминтоне			
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**	2	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 40. Отработка подач		
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**	2	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 41. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»		
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 42. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие 43. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	Практическое занятие 44. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие 45. Игра по правилам	2	
Раздел 7. Настольный теннис		**6**	
Тема 7.1. Настольный теннис	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 46. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки.	2	
	Практическое занятие 47. Тактика защиты и нападения. Накаты. Подрезка. Тактика парной игры.	2	
	Практическое занятие 48. Учебная парная игра	2	

6 семестр		**32**	ОК08
Раздел 9. Лыжная подготовка		**8**	
Тема 9.1. Лыжная подготовка (для южных районов кроссовая подготовка)	**Содержание учебного материала**	**8**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 49. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке.	2	
	Практическое занятие 50. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов	2	
	Практическое занятие 51. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	2	
	Практическое занятие 52**.** Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков. Первая помощь при травмах и обморожениях	2	
Раздел 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**12**	
Тема.10.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Практическое занятие 53 Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	2	ОК08
	Практическое занятие 54. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	2	
	Практическое занятие 55. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие 56. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие 57. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	

	Практическое занятие 58. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
Раздел 11. Гимнастика.		**12**	
Тема.11.1. Гимнастика (виды, техника)	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК08
	Практическое занятие 59. Оздоровительные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 60. Спортивные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 61. Прикладные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 62. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 63. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 64. Зачет	2	
7 семестр		**34**	
Раздел 12. Степ-аэробика.		**16**	ОК08
Тема.12.1. Степ-аэробика (виды, техника, упражнения)	**Содержание учебного материала**	**16**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 65. Степ-аэробика как средство оздоровительной физической культуры	2	
	Практическое занятие 66. Основные элементы степ-аэробики	2	
	Практическое занятие 67. Разучивание базовых шагов. Упражнения.	2	
	Практическое занятие 68. Упражнения с элементами функциональной тренировки.	2	
	Практическое занятие 69. Упражнения с элементами функциональной тренировки.	2	
	Практическое занятие 70. Силовые упражнения с помощью степ-платформ	2	
	Практическое занятие 71. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 72. Техника выполнения упражнений.	2	
Раздел 13. Фитнес.		**18**	
Тема.13.1. Фитнес (виды, техника,	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК08
	В том числе практических занятий		

упражнения)	Практическое занятие 73. Виды фитнеса и их характеристика, например: классическая аэробика, фитбол-гимнастика, силовой фитнес, система Пилатес	2	
	Практическое занятие 74. Основы здорового образа жизни**.** Здоровье человека как ценность, составляющие здорового образа жизни, физическое самовоспитание.	2	
	Практическое занятие 75. Общая физическая и специальная подготовка студентов в образовательном процессе с использованием фитнес-программ.	2	
	Практическое занятие 76. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 77. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 78. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 79. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 80. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 81. Техника выполнения упражнений.	2	
8 семестр		**18**	
Раздел 14. Танцевальная аэробика.		**18**	
Тема.14.1. Танцевальная аэробика (виды, техника, упражнения)	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 82. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 83. Техника выполнения упражнений.	2	
Раздел 15. Легкая атлетика		**14**	
Тема.15.1. Легкая атлетика (виды, техника, упражнения)	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 84.Гимнастика. Выполнение различных упражнений**,** требующих силы, гибкости, координации и выносливости.	2	
	Практическое занятие 85. Выполнение различных упражнений**,** требующих силы, гибкости, координации и выносливости.	2	
	Практическое занятие 86. Метания снарядов (диск, копьё и так далее)	2	
	Практическое занятие 87. Прыжки (в длину и высоту)	2	

	Практическое занятие 88. Спортивная ходьба.	2	
	Практическое занятие 89. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 90. Зачет.	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**182**	
	Теоретические занятия	2	
	Практические занятия	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: https://book.ru/book/950520 — Текст: электронный.
2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + еПриложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: https://book.ru/book/947193 — Текст: электронный.
3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: https://book.ru/book/949923 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Умеет: – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	обучающийся использует физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

Приложение 2.14
к ПОП-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 990

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 990
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 990

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 990

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 990
2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Психология общения» 992

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 998

3.1. Материально-техническое обеспечение 998
3.2. Учебно-методическое обеспечение 998

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 999

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 05. «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ 05. «Психология общения»: формирование целостного представления об основных проблемах психологии и этики делового общения, понимание которых позволит им в дальнейшем использовать полученные знания как фундаментальную основу для организации совместной деятельности и взаимодействия в осваиваемой специальности

Дисциплина ОГСЭ 05. «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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 практической подготовки**
Учебные занятия	28	14
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**34**	**14**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
1	*2*	*3*	*4*
3 семестр		**34**	
Раздел 1. Общение как социально-психологический феномен.		**16**	
Тема 1.1. Понятие общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Общение и деятельность. Свойства общения. Виды общения. Функции общения. Стороны общения.		
Тема 1.2. Вербальное общение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 1. - Составление конспекта: 1. Особенности вербального общения. 2. Речь и ее виды. 3. Стиль языка и его разновидности. 4. Грамотность, логичность, эмоциональная окраска речи. 5. Эвфемизмы, слова-паразиты, слова-связки. 6. Средства выразительности речи. - Составление памятки: «Основные правила для говорящего». - Прохождение психологического теста «Хороший ли я собеседник». - Подбор упражнений для развития правильной и красивой речи.		
Тема 1.3. Невербальное общение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Особенности невербального общения. Формы невербального общения. Специфика языка телодвижений. Мимика; понятие амимии. Жесты и их роль в общении. Классификация жестов.		

	Голосовые интонации. Зрительный контакт, «язык» глаз. Межличностное пространство.		
Тема 1.4. Дистанционное общение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Особенности дистанционного общения. Виды дистанционного общения и их специфика. Цифровые коммуникации и их специфика. Психологические особенности общения в сети. Правила безопасности цифровых коммуникаций. Культура дистанционного общения.		
Тема 1.5. Слушание как элемент общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Самостоятельная работа № 1. - Подготовка сообщений/выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Роль слушания в общении. 2. Стили слушания. 3. Типы слушания. 4. Виды слушания. 5. Приемы активного слушания. 6. Установки эффективного слушания. - Написание сочинения-рассуждения на тему: «Умею ли я слушать собеседника»?		
Тема 1.6. Барьеры в общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Понятие барьеров общения. Коммуникативные барьеры: причины, классификация, способы преодоления. Барьеры взаимодействия: причины, классификация, способы преодоления. Барьеры восприятия: причины, классификация, способы преодоления.		
Тема 1.7. Манипуляции в общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 2. - Составление конспекта: 1. Понятие манипуляции. 2. Признаки манипуляции.		

	3. Структура манипуляции. 4. Приемы манипуляции. 5. Защита от манипуляций. - Отработка техники защиты от манипуляций. - Обсуждение в формате Круглого стола основных идей книги Д.Карнеги «Как завоевывать друзей и оказывать влияние на людей».		
Тема 1.8. Конфликт и пути его преодоления.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 3. - Составление конспекта: 1. Понятие конфликта. 2. Структура конфликта. 3. Виды конфликтов. 4. Конфликтная ситуация и инцидент. 5. Стратегия и тактика поведения в конфликтах. 6. Пути преодоления конфликтных ситуаций. - Прохождение психологического теста: «Конфликтный ли Вы человек»? - Составление таблицы: «Типы трудных людей». - Прохождение психологического теста на определение типа личности по К.Юнгу и Майерс-Бриггс.		
Раздел 2. Сущность и специфика делового общения		**8**	
Тема 2.1. Особенности делового общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 4. - Подготовка сообщений/выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Деловое общение: понятие, цель, специфика. 2. Стили делового общения. 3. Уровни делового общения. 4. Управление деловым общением. 5. Формы делового общения (деловые беседы, переговоры, совещания). - Деловая Игра: Разработка и проведение одной из форм делового общения (деловая беседа, деловые переговоры, совещание).		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 04

Культура делового общения.	**Практическое занятие № 5.** - Составление конспекта: 1. Основные принципы делового общения. 2. Правила делового общения. 3. Управление стрессом и эмоциональным состоянием в деловом общении. 4. Нормы международного этикета в деловом общении. - Составление кодекса делового человека. - Составление памятки: нравственные принципы профессиональной деятельности повара. - Обсуждение вопросов в формате диспута; 1. Образ современного работника общественного питания (должное и сущее). 2. Этикет в профессиональной деятельности работников общественного питания.		
Тема 2.3. Спор как элемент делового общения.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 2.** - Разработка презентации (выбор одной из тем): 1. Понятие спора и его сущность. Предмет спора. 2. Виды спора. 3. Правила спора. 4. Позволительные и непозволительные уловки в споре. 5. Тактика поведения в споре. - Деловая Игра: Разбор возможных спорных ситуаций в профессиональной деятельности повара, кондитера (с руководством, коллегами, клиентами).	2	ОК 04
Тема 2.4. Стресс в условиях деловой коммуникации.	Содержание учебного материала Понятие стресса. Признаки стресса. Причины стресса. Стадии стресса. Способы снятия стресса. Упражнения на развитие стрессоустойчивости.	2	ОК 04
Раздел 3. Имидж и его роль в общении		**10**	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 04

Имидж как личностная и профессиональная характеристика человека.	**Самостоятельная работа № 3.** - Подготовка сообщений/выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Структура имиджа. 2. Типы имиджа. 3. Основные подходы к классификации имиджа. 4. Функции имиджа. 5. Объективные и субъективные факторы формирования имиджа. - Разработка проекта: Создание собственного имиджа (личностного, профессионального).		
Тема 3.2. Личное обаяние и его роль в деловом общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Понятие аттракции. Привлекательность (личное обаяние) как экономическая категория. Секреты личного обаяния: преуспевающие люди делового мира Америки, Европы, Востока. Психологические приемы формирования аттракции.		
Тема 3.3. Внешний вид как структурный компонент имиджа.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Внешний вид как фактор формирования первого впечатления. Внутреннее состояние и внешний облик человека. Внешность и самоуважение. Международные нормы внешнего вида делового человека. Д.Карнеги «Миллион за улыбку». История поварского костюма.		
Тема 3.4. Самоуправление как необходимое качество делового человека и характеристика сильной личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 6. - Анализ понятий самообладания и самоконтроля, самодисциплины и самоорганизации. - Отработка техники развития волевых качеств человека. - Отработка комплекса упражнений на развитие уверенности.		
Зачет	Содержание учебного материала	2	

	Практическое занятие № 7. Выполнение тестовых заданий.		
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**34**	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469702

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности описывать значимость своей профессии (специальности)		

Приложение 2.15
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 Химия»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЕН.02ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02 Химия»: формирование представлений о роли методов высшей математики в окружающем нас мире и способах его познания.

Дисциплина «ЕН.02 Химия» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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

ПК 1.1-1.4	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; 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; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	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; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки
ПК 2.1.-2.8	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; 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	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с

	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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;
ПК 3.1.-3.7	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок, салатов, закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок, салатов, закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок, салатов, закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к

		качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
ПК 4.1 -4.6	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
ПК 5.1.-5.6	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

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	76	38
Самостоятельная работа	18	
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**94**	**38**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов	Формируемые компетенции
	3 семестр	**52**	
Раздел 1. Физическая химия		**30**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	**4**	
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	ОК 01; ОК 02 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1.Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	ОК 01; ОК 02 ПК 4.1-4.6
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	**10**	
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	2	ОК 01; ОК 03 ПК3.1-3.7
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	ОК 02; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	ОК 01; ОК 03 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа № 1. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	2	ОК 02; ОК 09 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 2.Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	ПК 1.1; ОК 01
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	**8**	
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	ОК 01; ОК 02 ПК 3.1-3.4

	Самостоятельная работа № 2. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	ОК 01; ОК 03 ПК 4.1-4.4
	Самостоятельная работа № 3. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	ОК 01; ОК 03 ПК 2.1-2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 3.Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ПК 1.1; ПК 1.2
Тема 1.4. **Свойства растворов.**	Содержание учебного материала	**6**	
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	ОК 02; ОК 05 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 4.Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	ПК 1.1; ПК 1.3
	Практическая работа № 5. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	ПК 1.1; ПК 1.4
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	**2**	
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	ОК 01; ОК 03 ПК 3.1-3.4
Раздел.2 Коллоидная химия		**16**	

Тема 2.1. **Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.**	Содержание учебного материала	**2**	
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	ОК 01; ОК 02 ПК 5.1-5.6
Тема 2.2. **Коллоидные растворы.**	Содержание учебного материала	**6**	
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 02; ОК 03 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа № 4.Составление формул и схем строения мицелл.	2	ОК 03; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 6.Получение коллоидных растворов.	2	ПК 1.1; ПК 1.4
Тема 2.3. **Грубодисперсные системы.**	Содержание учебного материала	**4**	
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 01; ОК 02 ПК 4.1-4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 7. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	ПК 1.1; ПК 1.2
Тема2.4. **Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.**	Содержание учебного материала	**4**	
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	ОК 01; ОК 09 ПК 1.1—1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 8.Изучение процессов набухания и	2	ПК 1.1; ПК 1.3

	студнеобразования.		
Раздел 3. Аналитическая химия		**30**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	**2**	
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	ОК 01; ОК 02 ПК 2.1-2.8
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	**14**	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков	2	ОК 01; ОК 02 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа №5 Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 01; ОК 03 ПК 4.1-4.6
4 семестр		**42**	
	Практическая работа № 9. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	2	ОК 01; ОК 09 ПК 3.1-3.7
	Практическая работа № 10. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ПК 1,!; ПК 1.4
	Самостоятельная работа № 6.Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ПК 1.1; ПК 1.2
	Самостоятельная работа № 7.Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ПК 1.1; ПК 1.5

	Практическая работа № 11.Решение задач на правило произведение растворимости.	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 02
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	Содержание учебного материала	**16**	
	Практическая работа № 12. Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 01; ОК 03 ПК 1.1-1.4
	Самостоятельная работа № 8. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	2	ПК 1.1; ПК 1.3
	Самостоятельная работа № 9. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 03
	Практическая работа № 13. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	ПК 1.1; ПК 1.3 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 14.Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ПК 1.1; ПК 1.5 ОК 09
	Практическая работа № 15. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2	ПК 1,1; ПК 1.5 ОК 01
	Практическая работа № 16.Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ПК 1.1; ПК 1.3 ОК 09
	Практическая работа № 17.Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 01
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание**	**14**	
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 01
	Газовая хроматография	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 09
	Жидкостная хроматография	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 03

	Объекты окружающей среды.	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 18.Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 1.1.; ПК 1.5
	Практическая работа № 19.	2	ПК 1.1; ПК 1.5
	Виды и варианты хроматографии	2	ОК 01; ОК 02
Тема 3.5 Зачет	**Зачет**	2	ОК 01; ОК 02
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**94**	
	Теоретические занятия	38	
	Практические занятия	38	
	Самостоятельная работа	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебное издание / Белик В.В., Киенская К.И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 5-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 198 с. - ISBN 978-5-394-05402-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082446

3. Гончаров Е. Г. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667

4. Коровин Н. В. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина и Н. В. Кулешова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-8967-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185970

5. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

6. Марков, В. Ф. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514372

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Демонстрирует умения: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

-методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории		Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение 2.16
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 1019

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 1023

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 1033

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 1034

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»: формирование способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

	перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ПК 1.1-1.4	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; демонстрировать приемы рационального размещения	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); последовательность выполнения технологических операций; требования к личной	

	оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	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;	
ПК 2.1.-2.8	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;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.1.-3.7	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	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	

	полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.1 -4.6	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;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 5.1.-5.6	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала	

	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;	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	74	38
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**92**	**38**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
	3 семестр	**50**	
Раздел 1 Основы экологии		**50**	
Тема 1.1 Общая экология	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Экологическая терминология Цели задачи учебной дисциплины История развития экологии Методы, используемые в экологических исследованиях Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Значение экологии в освоении специальности «Поварское и кондитерское дело»	2	
	Самостоятельная работа №1 Составление понятийного словаря Подготовка устного ответа Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей, составление устного ответа «Основные этапы развития экологии»	2	
	Практическое занятие №1 Факторы окружающей среды ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Использование в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания, и разработка инструкции по применению в профессиональной деятельности регламентов экологической безопасности.	2	
	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Тема 1.2 **Среда обитания и факторы окружающей среды**	Общие закономерности действия факторов среды на организм. Характеристика основных факторов окружающей среды.	2	05 ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие №2 Взаимосвязь компонентов среды обитания ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Использование в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания.	2	
Тема 1.3 **Популяция**	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 3.1-3.8
	Понятие «популяция» Способы взаимодействия живых организмов	2	
	Самостоятельная работа №2 Составление памятки по теме «Взаимодействия живых организмов»	2	
	Практическое занятие №3 Продуктивность ***Профессионально-ориентированное содержание:*** анализ карты продуктивности разных районов земного шара. Приблизительная оценк , какова доля наиболее и наименее продуктивных районов в общей территории суши и океана. Район продуктивности нашей страны. Использование в профессиональной деятельности представления продуктивности живых организмов.	2	
Тема 1.4 **Экосистема**	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Понятие «экосистема» Типы экосистем Составляющие экосистемы Воздействие человека на экосистему	2	
	Практическое занятие №4 Виды экосистемы ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ свойств экосистемы. Анализ таблицы «Природные климатические пояса и сельскохозяйственные культуры, используемые в пищевой промышленности».	2	

Тема 1.5 Биосфера	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Свойства биосферы История развития биосферы История исследований биосферы Границы биосферы	**4** 2	
	Практическое занятие №5 Состав биосферы ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ свойств и частей биосферы, механизмы влияния на биосферу, связанные с реализацией в своей профессиональной деятельности в индустрии питания.	2	
Тема 1.6 Ноосфера	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 4.1-4.6
	Понятие «ноосфера» Деятельность и труды В.И.Вернадского. Функции ноосферы.	2	
	Практическое занятие №6 Функции ноосферы ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ практических методов сохранения биологического разнообразия в сфере профессиональной деятельности.	2	
Тема 1.7 Социальная экология	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 5.1-5.6
	Человек как биосоциальный вид Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние История развития экологических связей человечества Демография и проблемы экологии	2	
	Практическое занятие №7 Развитие экологических связей человечества. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление и анализ особенностей пищевых и информационных связей человека	2	
Тема 1.8	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК

Прикладная экология	Предмет изучения социальной экологии Особенности пищевых и информационных связей человека История развития экологических связей человечества Демография и проблемы экологии Понятие «загрязнение среды»	2	05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.8
	Практическое занятие №8 Природные ресурсы, используемые человеком ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Природные ресурсы, используемые человеком в приготовлении блюд.	2	
	Самостоятельная работа №3 Составление памятки для темы «Природные ресурсы»	2	
Тема 1.9 Городская среда	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.8
	Городская квартира и требования к ее экологической безопасности Требования к экологической безопасности городской квартиры Шум и вибрация в городских условиях Источники шума и вибрации Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека	2	
	Самостоятельная работа №4 Составление памятки для ответа на вопрос о нормах городского шума и вибрации.	2	
	Практическое занятие №9 Развитие ресторанной индустрии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ развития городской среды и ее влияние на развитие ресторанной индустрии и гастрономических предпочтений.	2	
Тема 1.9 Сельская среда	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4 ПК 5.1-5.6
	Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности Сельское хозяйство. Использование пестицидов. Особенности воздействия сельского хозяйства на окружающую среду	2	

	Самостоятельная работа №5 Разработка плана ответа по теме «Пути решения экологических проблем сельского хозяйства».	2	
	Практическое занятие №10 Пути решения экологических проблем сельского хозяйства ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ влияния пестицидов и минеральных удобрений на качество с/х продукции. Экологические проблемы сельского хозяйства. Пути решения глобальных экологических проблем сельского хозяйства.	2	
4 семестр		**42**	
Раздел 2 Природопользование			
Тема 2.1 Экология и природопользование	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Понятия «экология», «природа», «окружающая среда», «среда обитания», «природопользование» Наука об окружающей среде и области ее приложения Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания Живое вещество биосферы. Среда обитания как важнейшее понятие экологии. Факторы среды обитания Формы взаимодействия общества и природы. Понятие «природопользование» Виды природопользования Классификация природопользования	2	
Тема 2.2 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. ООПТы.	2	

	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
	Практическое занятие №11 Эколого-экономические показатели функционирования предприятия. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Основные положения ГОСТ 17.0.0.04-90 и этапы составления паспорта предприятия. Составление экологического паспорта предприятия	2	
	Практическое занятие №12 Основные составляющие части паспорта. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ документов: Международный стандарт ISO 14001 «Системы экологического менеджмента», Государственный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 17.0.0.06-2000 и Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды». Инвентаризация. Плата за размещение отходов. ТКО.	2	
Тема 2.3 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе Понятие «отходы» Основные группы отходов Источники отходов Классификатор токсичных промышленных отходов Степени опасности химических веществ Масштабы загрязнения окружающей среды Твердые коммунальные отходы и способы их утилизации	2	
	Самостоятельная работа №6 Составление памятки пищевых добавок, используемых в приготовлении блюд.	2	

	Практическое занятие №13 Пищевые добавки ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ схемы «Пищевые добавки»	2	
	Практическое занятие №14 Генная инженерия ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ вреда ГМО	2	
Тема 2.4 Экологическое регулирование	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Понятие «экологическое регулирование» Методы экологического регулирования Контроль как функция экологического управления Система видов экологического контроля. Место контроля в системе гарантий эффективности экологической деятельности Новейшее понимание международных принципов экологической деятельности и требования к экологическому контролю.	2	
	Самостоятельная работа №7 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Определение экологической пригодности выпускаемой продукции; Составление инструкции по организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с учетом регламентов экологической безопасности	2	
	Практическое занятие №15 Экологический контроль ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ традиционных теоретических основ экологического контроля и результатов их применения в пищевой промышленности	2	
Тема 2.5 Производство	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Понятие «производство» Типы производства Категории производств Принципы размещения Отрасли общественного питания Предприятия общественного питания (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная,	2	

	пиццерия и т.п.) Заготовочные предприятия (централизованное механизированное производство полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий) Доготовочные предприятия (приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализация и организация потребления). Специализированные предприятия (выработка и реализация однородной по ассортименту кулинарной продукции с учётом специфики обслуживания и организации досуга потребителей)		
	Практическое занятие №16 Экологические последствия различных видов деятельности человека. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ и прогноз экологических последствий различных видов деятельности человека и разработка материала по практике экологического регулирования в России и за рубежом..	2	
	Самостоятельная работа №8 Составления памятки по организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом регламентов экологической безопасности.	2	
	Практическое занятие №17 Организация производства продукции питания. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление плана работы повара, кондитера по организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с учетом регламентов экологической безопасности.	2	
Тема 2.6 Экологические правонарушения	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 5.1-5.6
	Административное законодательство в сфере охраны окружающей среды Административное законодательство в сфере общественного питания Уголовное законодательство в сфере охраны окружающей среды ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Уголовное и административное законодательство в сфере общественного питания.	2	

	Практическое занятие №18 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом регламентов экологической безопасности.	2	
Тема 2.7 Глобальные экологические проблемы	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Загрязнение атмосферы Загрязнение водной среды Загрязнение почвенного покрова Последствия и пути решения	2	
	Практическое занятие №19 Анализ и прогноз экологических последствий различных видов деятельности человека ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей в соответствии с международными нормативными документами в области природопользования	2	
	Самостоятельная работа №9 Составление инструкции по организации процесса приготовления десертов и сложной кулинарной продукции с учетом регламентов экологической безопасности	2	
Тема 2.8 Зачет	**Зачет**	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**92**	
	Теоретические занятия	36	
	Практические занятия	38	
	Самостоятельная работа	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Экологические основы природопользования: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-406-12908-1. — URL: https://book.ru/book/952923

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное издание / Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/224675

4. Грушко М. П. Основы экологии и природопользования / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-507-45997-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292964

5. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Демонстрирует умения анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Знает: виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; основные источники и масштабы образования отходов производства; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки		

газовых выбросов и стоков производств; правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.		

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии/специальности
Код Наименование

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 «Русского языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 01
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 01
5.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 01
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям);	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Системный блок	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ. 01
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 01
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 01
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 01
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Русский язык»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 01
12.	Учебные издания: 1. «Русский язык» Е. С. Антонова, Т. М. Воителева Учебник для СПО, Москва, Издательский центр «Академия» 2022	УМК	Основное	Учебники разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Предназначены для студентов колледжей всех специальностей. Состоит из нескольких модулей: -Первый (обязательный) модуль рассматривает риторику как науку и искусство. Представлен	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Русский язык: базовый уровень: учебное пособие: в 2-х частях. - Москва: Просвещение, 2024. - (Учебник СПО). 3. Малявина, Т. П. Русский язык: практикум: учебное пособие / Т. П. Малявина. - Москва: Просвещение, 2024.			тренировочный материал, который направлен на формирование риторических навыков обучающихся. -Второй (вариативный) модуль посвящён деловому русскому языку. Охарактеризованы основные свойства деловой речи, представлены основы устной и письменной деловой коммуникации. -Третий модуль раскрывает особенности коммуникации в социальных сетях, своеобразие языка в интернете, специфику речевого этикета в интернет-коммуникации. -Четвёртый (вариативный) модуль уделяет внимание принципам и правилам межкультурной коммуникации в профессиональной среде. Для студентов образовательных учреждений СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 01
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 01
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях,	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 01
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 01

Кабинет «Литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм,	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 02
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 02
7.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 02
8.	Системный блок	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ. 02
9.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 02
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 02
12.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Литература» -Учебные фильмы о жизни и творчестве писателей и поэтов русской литературы. -Портреты литературных деятелей	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 02
13.	Учебные издания: 1. Литература Под редакцией Г. А. Обернихиной Учебник для СПО, Москва, Издательский центр «Академия» 2022 2. Литература: базовый уровень: учебное пособие: в 2-х ч. / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. - Москва: Просвещение, 2024.	УМК	Основное	Учебник разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Содержит материалы по русской литературе конца XVIII-XIX веков. Подробно рассматривает творчество крупнейших писателей этого периода, даёт анализ наиболее значимых произведений. Задания двух уровней сложности ориентированы на самостоятельную работу с текстами художественных произведений, содержат разнообразные виды анализа текстов. Учебник является частью учебно-методического комплекта, включающего в себя также практикум и книгу для преподавателя. Рекомендован Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГУ «ФИРО») для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего (полного) общего	ОУДБ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
14.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 02
15.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 02
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 02
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
18.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 02

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 03
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ. 03
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 03
6.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 03
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости;	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 03
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA,	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Английский язык» Учебные наглядные пособия (плакат): - Учебный плакат «Алфавит» -Учебный плакат «Грамматика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 03
12.	Учебные издания: 1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: Изд. «Академия», 2021 2. М.В. Вакулина, А.А. Яценко Сборник правил и упражнений. «Английский язык на	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	отлично». Издательство ООО «АСТ» Москва, 2022				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ.03
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях , задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 03
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ.03

Кабинет «Информатики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Компьютерный стол ученический, 15 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств.	ОУДБ.04
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ.04
3.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ.04
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ.04
6.	Двухсторонняя передвижная маркерно-меловая доска	Мебель	Основное	мобильное учебное оборудование с комбинированной поверхностью (обычно белая маркерная/зеленая или черная меловая). Основные характеристики включают поворотный механизм на 360°, магнитные свойства, алюминиевую раму, мобильную стойку на колесах с фиксаторами и удобную полочку для аксессуаров.	ОУДБ.04
7.	Системный блок на 16 рабочих мест	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ.04
8.	Монитор PHILIPS на 16 рабочих мест	ТС	Специализированное	19-дюймовые прямоугольныей монитор Philips, классический ЖК-дисплеи (LCD) с соотношением сторон 5:4 или 4:3, предназначенные для офисной работы. Основные характеристики: разрешение 1280 ×1024 (SXGA), матрица TN или PVA, разъемы VGA (D-Sub) и DVI, типичное время отклика 5-12 мс.	ОУДБ.04
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ.04
10.	Проектор мультимедийный BENQ	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит наэкран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от30 до300 дюймов. Цифровая технология Digital Light Processing гарантирует достоверное воспроизведение	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				цветовой палитры, включающей более миллиарда оттенков. Световой поток 3600 люмен позволяет транслировать мультимедийный контент вусловиях дневного иискусственного освещения. Детализация ичеткость визуального ряда достигаются благодаря разрешению 1280x800 пикселей. Коэффициент контрастности 22000:1 обеспечит глубину темных сцен соптимальным балансом черного ибелого. Частота вертикальной развертки 120 Герц устраняет вредное для глаз мерцание при смене динамических кадров.	
11.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДБ.04
12.	Принтер Canon	ТС	Основное	С разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ОУДБ.04
13.	Сканер Epson Perfection V10	ТС	Основное	Планшетный CCD-сканер формата A4 (216x297 мм) с разрешением 3200x9600 dpi и USB 2.0, предназначенный для качественного сканирования документов и фото. Оснащен тонким корпусом (41 мм) и крышкой, открывающейся на 180° для толстых книг. Глубина цвета составляет 48 бит.	ОУДБ.04
14.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Информатика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.04
15.	Учебные издания:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	1. Цветкова, М.С. Информатика: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. – М.: Академия, 2024. – 416с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - 978-5-0054-1762-6. 2. Семакин И., Хеннер Е. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2022. 3. Семакин И., Хеннер Е. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: практикум для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2022.			требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	
16.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.04
17.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ.04
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ.04
20.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ.04

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 05
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 05
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм,	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 05
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 05
6.	Системный блок Aquarius	ТС	Основное	Процессоры: Intel Pentium, Celeron, Core i3/i5/i7/i9 (12-14 поколения), AMD Athlon/Ryzen. Оперативная память: DDR4 или современные DDR5 объемом до 64 ГБ и более. Накопители: Быстрые M.2 SSD, поддержка нескольких дисков, возможность установки Mobile Rack. Корпус и форм-фактор: Компактные SFF (Small Form Factor) с возможностью вертикальной/горизонтальной установки и VESA-креплением, либо Mini-Tower. Интерфейсы: Высокая концентрация портов (до 10х USB), поддержка до 3-х мониторов одновременно (HDMI, DP, DVI, VGA), локальная сеть 1-2.5 Гбит/с. Безопасность: Поддержка отечественных АПМДЗ, замок на корпусе, Kensington Lock	ОУДБ. 05
7.	Монитор Acer	ТС	Специализированное	диагональ (подробно): 17 ", тип матрицы экрана: TN, макс. разрешение: 1280x1024, время отклика: 8 мс,	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				соотношение сторон: 5:4, яркость: 300 кд/м2, особенности: встроенные колонки, поддержка стандарта ISO 13406-2, интерфейсы видео: вход VGA.	
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 05
9.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДБ.05
10.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран «Projecta» для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДБ.05
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Физика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 05
12.	Учебные издания: 1. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика. 10 класс. – М.: Просвещение,2021 г. 2. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика. 11 класс. – М.: Просвещение,2021 г. 3. Рымкевич А.П. Сборник	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	задач по физике. – М.: «Дрофа», 2021 г.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 05
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 05
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 05
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 05

Кабинет «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 06
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 06
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ. 06
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 06
6.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 06
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Стол для лабораторных и практических работ (опытов)	Мебель	Специализированное	Специализированная мебель, рассчитанная на работу с агрессивными средами. Главные характеристики: химически стойкая столешница (керамика, HPL-пластик), прочный металлический каркас, регулируемые опоры, наличие электрических розеток. Высота 750-900 мм (для сидения или стояния), ширина — 900–1800 мм.	ОУДБ. 06
9.	Металлический шкаф для химреактивов	Мебель	Специализированное	специализированная лабораторная мебель из листовой стали с химически стойким порошковым покрытием. Он обеспечивает безопасное хранение, оснащен замками, регулируемыми полками (нагрузка до 10-15 кг), вентиляционными отверстиями и часто — системой вытяжки для защиты от испарений.	ОУДБ. 06
10.	Тумба для подачи воды (лабораторная мойка)	Мебель	Специализированное	специализированный модуль (600×600×900 мм), предназначенный для установки раковины и смесителя в лабораториях. Она обеспечивает подвод воды, слив и хранение реактивов, изготавливаясь из химически стойких материалов (ламинат, полипропилен, нержавеющая сталь) с защитой от коррозии.	ОУДБ.06
11.	Стеклянная стойка (или шт.атив) для опытов	Мебель	Специализированное	лабораторное приспособление, обеспечивающее безопасное хранение, сушку и работу с химическими пробирками. Основные характеристики: высокая химическая инертность, термостойкость (выдерживает перепады температур), прозрачность для визуального контроля и устойчивость к стерилизации.	ОУДБ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Химический вытяжной шкаф	Мебель	Специализированное	специализированное лабораторное оборудование для безопасной работы с вредными веществами, обеспечивающее защиту персонала за счет принудительной вентиляции (скорость воздуха 0,5−1,2м/с). Конструкция включает защитный экран (триплекс), рабочую камеру из химстойких материалов (керамика, полипропилен, сталь), освещение, розетки и, часто, подвод воды/газа.	ОУДБ. 06
13.	Металлический сейф (шкаф) для химических реактивов	Мебель	Специализированное	специализированная мебель из листовой стали (1−1,5 мм) с химически стойким порошковым покрытием, обеспечивающая безопасное хранение, вентиляцию и защиту от паров. Характеризуется наличием замков, регулируемых полок-поддонов для сбора жидкостей и фланца для подключения к вытяжке.	ОУДБ. 06
14.	Доска для сушки пробирок (сушилка лабораторная)	Мебель	Специализированное	Специализированное приспособление для безопасного размещения, сушки и хранения чистой посуды (пробирок, стаканов, колб) в перевернутом виде. Она обеспечивает быстрое стекание воды, предотвращая загрязнение и скопление влаги внутри.	ОУДБ. 06
15.	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор для очистки воды (или других жидкостей) методом термической перегонки: испарения с последующей конденсацией пара. Он удаляет соли, микроорганизмы и примеси, обеспечивая высокую степень очистки (5.0–7.0). Основные характеристики: мощность (2–18 кВт), производительность (1–140 л/ч), материал (обычно нержавеющая сталь).	ОУДБ. 06
16.	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	Для анализа структуры, кристаллической решетки, фазовых переходов и химического состава веществ. Ключевые характеристики: увеличение до 107 раз (электронные), высокое разрешение	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(нанометры/ангстремы), поляризация, возможность термо- и рентгеновского анализа.	
17.	Спиртовка	Оборудование	Специализированное	это лабораторный нагревательный прибор (обычно 30–100 мл), состоящий из стеклянного резервуара, фитиля и колпачка. Используется для подогрева веществ, плавления, стерилизации при температуре до 900◦С. Работает на этиловом спирте, который по фитилю поднимается вверх за счет капиллярного давления.	ОУДБ. 06
18.	Химические (лабораторные) весы	Оборудование	Специализированное	Высокоточные измерительные приборы, используемые для определения массы реактивов с дискретностью от 0,001 мг до 0,1 г. Основные характеристики включают высокую точность, защиту от внешних воздействий (стеклянные колпаки), автоматическую калибровку и работу на основе датчиков массы.	ОУДБ. 06
19.	Лабораторные гири	Оборудование	Специализированное	Высокоточные эталоны массы (классы E1, E2, F1, F2, M) используемые для калибровки аналитических весов. Изготавливаются из нержавеющей стали, латуни или алюминия, отличаются высокой устойчивостью к коррозии, весят от 1 мг до 50 кг и имеют маркировку, соответствующую требованиям ГОСТ.	ОУДБ. 06
20.	Металлические ложечки (шпатель-ложки)	Оборудование	Специализированное	Лабораторные инструменты из нержавеющей стали, никеля или титана, используемые для отбора, дозирования, взвешивания и перемешивания сыпучих, пастообразных и жидких реактивов. Они отличаются высокой прочностью, стойкостью к коррозии, термической обработке и химической инертностью.	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Лабораторный химический шт.атив	оборудование	специализированное	Металлическая конструкция (основание, стержень, муфты, лапки, кольца) для фиксации посуды и приборов. Он обеспечивает устойчивость, регулировку высоты (обычно 28–52 см) и надежное крепление благодаря подпружиненным лапкам и винтовым муфтам. Изготавливается из чугуна/стали с антикоррозийным покрытием.	ОУДБ.06
22.	Резиновые трубки	Оборудование	Специализированное	Эластичные, химически стойкие изделия из каучука или силикона, предназначенные для транспортировки агрессивных сред (кислот, щелочей до 20%, газов). Они термостойки (от -60°C до +200°C), долговечны, не слипаются при стерилизации и выдерживают рабочее давление до 0.05 МПа.	ОУДБ.06
23.	Аппарат Киппа	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор из стекла для непрерывного получения газов (H2, CO2, H2S, NO2, O2) взаимодействием твердых веществ с кислотами/щелочами. Состоит из шарообразной воронки и колбы-реактора с тубусом, работает по принципу автоматического прекращения реакции при закрытии крана из-за вытеснения кислоты газом.	ОУДБ.06
24.	Химические индикаторы	Оборудование	Специализированное	Органические соединения, обратимо изменяющие цвет (или вызывающие люминесценцию) при изменении состава раствора. Они используются для визуального определения pH среды (кислотности) или концентрации веществ при титровании. Основные индикаторы: лакмус, фенолфталеин, метилоранж.	ОУДБ.06
25.	Химические пробирки	Оборудование	Специализированное	Цилиндрические емкости с округлым или коническим дном, предназначенные для смешивания, нагревания и хранения малых объемов веществ. Изготавливаются из термостойкого стекла (ХС, ТХС) или пластика	ОУДБ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(полипропилен, полистирол), устойчивы к агрессивным средам и перепадам температур.	
26.	Химические колбы	Оборудование	Специализированное	Стеклянные лабораторные сосуды с шарообразным или коническим основанием и узким горлом, предназначенные для хранения, смешивания, нагревания и анализа веществ. Они изготавливаются из химически стойкого (боросиликатного) стекла, имеют объемы от 5 мл до 50 литров и делятся на плоскодонные, круглодонные, мерные и реакционные.	ОУДБ.06
27.	Стеклянные химические воронки	Оборудование	Специализированное	Конусообразные сосуды из химически стойкого (боросиликатного) стекла, используемые для переливания жидкостей, фильтрования и пересыпания порошков. Характеризуются термостойкостью, инертностью к кислотам/щелочам, прозрачностью и наличием длинной трубки (стебля). Стандартные диаметры: 25–250 мм.	ОУДБ.06
28.	Системный блок Hp pro	ТС	Основное	Это офисные ПК, ориентированные на надежность и базовую производительность. Типичные характеристики: процессоры Intel Core i3/i5 (2–4 поколения в старых моделях, новее — Core i5-13500), 4–8 ГБ DDR3 RAM, HDD/SSD накопители и встроенная графика Intel HD.	ОУДБ. 06
29.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн.,	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
30.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 06
31.	Принтер Canon	ТС	Основное	разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ОУДБ. 06
32.	Мультимедийные аудиоколонки	ТС	Основное	Активная акустика мощностью 10–40 Вт с питанием от сети или USB, обеспечивающая базовое стереозвучание	ОУДБ. 06
33.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДБ.06
34.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой	ОУДБ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	
35.	Интерактивная доска	ТС	Основное	Матовое покрытие уменьшает блики и делает изображение читаемым даже при ярком освещении, нанопокрытие защищает от царапин и повреждений. Ориентирована на работу с Windows,	ОУДБ. 06
36.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Химия» Учебное наглядное пособие: - Кристаллическая решетка Д.Менделеева - Модель ДНК - Электронная периодическая таблица (таблица Д.И. Менделеева) - Таблица растворимости	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 06
37.	Учебные издания: 1. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». –	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Текст: электронный 2. Габриелян, О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный 3. Габриелян, О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учебное издание / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный				
38.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.06
39.	Вопросы и задания для	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	промежуточной аттестации.			понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	
40.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 06
41.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 06
42.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 01

Кабинет «Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 07
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 07
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм.	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 07
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ.07
6.	Системный блок Kraftway	ТС	Основное	Процессор: Intel Core/Pentium/Celeron (12-14 поколения), сокет LGA1700. Память: Обычно DDR4 или DDR5, объем варьируется от 8 ГБ до 64 ГБ и выше. Хранение данных: Возможность установки нескольких HDD/SSD (3.5"/2.5") SATA/NVMe. Видео: Интегрированная графика Intel UHD/Iris Xe, опционально дискретные видеокарты. Корпус: Форм-факторы Mini Tower, Slim, MicroTower. Цвет чаще всего черный. Порты: USB 2.0/3.0/Type-C, аудиоразъемы, COM-порт (в ряде моделей), RJ-45. Особенности: Поддержка защищенных версий ОС,	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				часто устанавливаются блоки питания мощностью 400-800 Вт, высокая ремонтопригодность.	
7.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 07
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 07
9.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Биология»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.07
10.	Учебные издания: 1. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебное издание / Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). 2. Беляев Д. К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. – М., 2021.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 07
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 07
13.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, з адачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 07
14.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 07
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	

Кабинет «Истории»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 08
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а также других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм.	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 08
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 08
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 08
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 08
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX).	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 08
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 08
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 08
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Истории» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	- Портреты исторических деятелей - Государственная символика				
12.	Учебные издания: 1. Загладин Н. В. Всеобщая история. – М., 2021. 2. История России, 1945 – 2008 г. / под ред. А. А. Данилова. – М., 2022. 3. История / под ред. А. В. Чудинова, А. В. Гладышева – М., 2023. 4. История России XX – начало XXI века / под ред. А. А. Левандовского. – М., 2023.	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.08
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 08
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 08
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 08
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 08

Кабинет «Географии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5;	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 09
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 09
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 09
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 09
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	ОУДБ. 09
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 09
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 09
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Географии» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира» - Карта мира	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 09
12.	Учебные издания: 1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022. 2. Баранчиков Е.А., Горохов С.А., Козаренко А.Е. и др. Под редакцией	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Баранчикова Е.В. География. Учебник для студ. образоват. учрежд. СПО. – М., 2021.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 09
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 09
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 09
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обучающихся.	
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 09

Кабинет «Физической культуры/Адаптивной физической культуры»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	ОУДБ. 10
2.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	ОУДБ. 10
3.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
4.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	ОУДБ. 10
5.	Стол для настольного тенниса	Спортивное оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
6.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	ОУДБ. 10
7.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	ОУДБ. 10
8.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
9.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	ОУДБ. 10
10.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения -	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
11.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.-	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Технология симметрии - Sурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
12.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт...	ОУДБ. 10
13.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	ОУДБ. 10
14.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	ОУДБ. 10
15.	Монитор	ТС	Основное	устройство вывода, предназначенное для визуального отображения текстовой, графической и видеоинформации, передаваемой с компьютера, видеокарты или другого электронного устройства.	ОУДБ. 10
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОУДБ. 10
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ОУДБ.10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
18.	Учебные издания 1. Борисова, М.М. Физическая культура: учебное издание / Борисова М.М., Губжоков З.Б. – М.: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).-ISBN 978-5-0054-0960-7 2. Борисова, М.М. Физическая культура: Практикум: учебное издание / Борисова М.М. – М.: Академия, 2024. - 160 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - ISBN978-5-0054-2714-4	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 10

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса,	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 11
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ.11
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	ОУДБ.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ.11
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 11
7.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	АРМ преподавателя	ТС	основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 11
9.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «ОБЗР» Учебные наглядные пособия: - «Пожарная безопасность» - «Алгоритм действий при пожаре» - «Действия при обнаружении запаха газа» -«Рекомендации при угрозе террористического акта» - «Оказание первой помощи пострадавшим» -«Охрана труда на пищеблоке»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 11
10.	Учебные издания: 1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2021 2.Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	/ В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2022				
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.11
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 11
13.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 11
14.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 11

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДП. 01
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДП. 01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 01
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДП. 01
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность;	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Чертежные принадлежности (инструменты)	Оборудование	Специализированное	Используются для построения геометрических фигур, измерения углов и линий. В набор обычно входят циркуль, транспортир, линейка, угольник	ОУДП.01
8.	Системный блок FLASH	ТС	Основное	Системный блок FLASH — это игровой компьютер среднего/высокого уровня, базирующийся на процессоре AMD Ryzen 5 5600 и видеокарте NVIDIA GeForce RTX (обычно 5060, 8 ГБ). Он оснащен 16 ГБ оперативной памяти и SSD-накопителем на 480 ГБ, обеспечивая высокую скорость работы	ОУДП. 01
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	ОУДП. 01
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Принтер Samsung	ТС	Основное	Это устройство известное высокой скоростью печати (20-35 стр/мин), отличным разрешением (1200x1200 dpi) и надежностью. Основные характеристики: формат А4, память 8–128 МБ, интерфейс USB, месячная нагрузка 10-12 тыс. страниц, лотки на 150-250 листов.	ОУДП.01
12.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДП.01
13.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДП.01
14.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Математика» -Учебные фильмы «тригонометрия» -Наглядное пособие геометрические фигуры	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 01
15.	Учебные издания: 1. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2023.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.				
16.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП. 01
17.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП. 01
18.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДП. 01
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
20.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДП. 01

Кабинет «Обществознания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДП. 02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 02
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДП. 02
7.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м². Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	ОУДП. 02
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП. 02
9.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОУДП. 02
10.	Комплект учебно-	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	методических материалов по дисциплине «Обществознание»			соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	
11.	Учебные издания: 1. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2023; 2. Тальнишних Т.Г. «Основы экономической теории» - М.: Академия», 2023; 3. Болотина Т.В., Певцова Е.А., Миков П.В., Суслов А.Б., Смирнов В.В. Права человека. – М., 2023	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 02
12.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП. 02
13.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП. 02
14.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
15.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДП. 02
16.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДП. 02

Кабинет «Основы философии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5;	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.01
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОГСЭ.01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.01
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОГСЭ.01
7.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м². Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.01
9.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОГСЭ.01
10.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Основы философии»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.01
11.	Учебные издания: 1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. 2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с. 3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с.. 5. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9. 6. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.				
12.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.01
13.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				текста и другие.	
14.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОГСЭ.01
15.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.01
16.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.01

Кабинет «Истории»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего.	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОГСЭ.02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас:	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОГСЭ.02
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.02
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	ОГСЭ.02
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024,	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.02
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОГСЭ.02
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «История России» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира» - Портреты исторических деятелей - Государственная символика	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.02
12.	Учебные издания: 1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с. 3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.02
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОГСЭ.02
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.02
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.02

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик».	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОГСЭ.03
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОГСЭ.03
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
6.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОГСЭ.03
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.03
8.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОГСЭ.03
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Английский язык в профессиональной деятельности» Учебные наглядные пособия (плакат): - Учебный плакат «Алфавит» - Учебный плакат «Грамматика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.03
12.	Учебные издания:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish**:** учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: Изд. «Академия», 2021			требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОГСЭ.03
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОГСЭ.03
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.03

Кабинет «Физической культуры»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	ОГСЭ.04
2.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
3.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.04
4.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	ОГСЭ.04
5.	Стол для настольного тенниса	Спортивное оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	
6.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	ОГСЭ.04
7.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	ОГСЭ.04
8.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
9.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	ОГСЭ.04
10.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Sурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
11.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	.етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне - Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения -	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Supепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
12.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт...	ОГСЭ.04
13.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	ОГСЭ.04
14.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	ОГСЭ.04
15.	Монитор	ТС	Основное	Устройство вывода, предназначенное для визуального отображения текстовой, графической и видеоинформации, передаваемой с компьютера, видеокарты или другого электронного устройства.	ОГСЭ.04
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.04
18.	Учебные издания: 1. Борисова, М.М. Физическая культура: учебное издание / Борисова М.М., Губжоков З.Б. – М.: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).-ISBN 978-5-0054-0960-7 2. Борисова, М.М. Физическая культура: Практикум: учебное издание / Борисова М.М. – М.: Академия, 2024. - 160 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - ISBN978-5-0054-2714-4	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.04

Кабинет «Психологии общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОГСЭ.05
20.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.05
21.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола:	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
22.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.05
23.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.05
24.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м². Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	ОГСЭ.05
26.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.05
27.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОГСЭ.05
28.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Психология общения»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.05
29.	Учебные издания: 1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общей	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489869 (дата обращения: 29.01.2022). 2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL:				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	https://profspo.ru/books/77001 3. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 c. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104697 4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный //				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897 (дата обращения: 29.01.2022). 5. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489728 (дата обращения: 29.01.2022). 6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471154 (дата обращения: 01.11.2021). 7. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз.				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	пользователей.				
30.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.05
31.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОГСЭ.05
32.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОГСЭ.05
33.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.05

Кабинет «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ЕН.02
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ЕН.02
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ЕН.02
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ЕН.02
6.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ЕН.02
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Стол для лабораторных и практических работ (опытов)	Мебель	Специализированное	Специализированная мебель, рассчитанная на работу с агрессивными средами. Главные характеристики: химически стойкая столешница (керамика, HPL-пластик), прочный металлический каркас, регулируемые опоры, наличие электрических розеток. Высота 750-900 мм (для сидения или стояния), ширина — 900–1800 мм.	ЕН.02
9.	Металлический шкаф для химреактивов	Мебель	Специализированное	Специализированная лабораторная мебель из листовой стали с химически стойким порошковым покрытием. Он обеспечивает безопасное хранение, оснащен замками, регулируемыми полками (нагрузка до 10-15 кг), вентиляционными отверстиями и часто — системой вытяжки для защиты от испарений.	ЕН.02
10.	Тумба для подачи воды (лабораторная мойка)	Мебель	Специализированное	Специализированный модуль (600×600×900 мм), предназначенный для установки раковины и смесителя в лабораториях. Она обеспечивает подвод воды, слив и хранение реактивов, изготавливаясь из химически стойких материалов (ламинат, полипропилен, нержавеющая сталь) с защитой от коррозии.	ЕН.02
11.	Стеклянная стойка (или шт.атив) для опытов	Мебель	Специализированное	Лабораторное приспособление, обеспечивающее безопасное хранение, сушку и работу с химическими пробирками. Основные характеристики: высокая химическая инертность, термостойкость (выдерживает перепады температур), прозрачность для визуального контроля и устойчивость к стерилизации.	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Химический вытяжной шкаф	Мебель	Специализированное	Специализированное лабораторное оборудование для безопасной работы с вредными веществами, обеспечивающее защиту персонала за счет принудительной вентиляции (скорость воздуха 0,5−1,2м/с). Конструкция включает защитный экран (триплекс), рабочую камеру из химстойких материалов (керамика, полипропилен, сталь), освещение, розетки и, часто, подвод воды/газа.	ЕН.02
13.	Металлический сейф (шкаф) для химических реактивов	Мебель	Специализированное	Специализированная мебель из листовой стали (1−1,5 мм) с химически стойким порошковым покрытием, обеспечивающая безопасное хранение, вентиляцию и защиту от паров. Характеризуется наличием замков, регулируемых полок-поддонов для сбора жидкостей и фланца для подключения к вытяжке.	ЕН.02
14.	Доска для сушки пробирок (сушилка лабораторная)	Мебель	Специализированное	Специализированное приспособление для безопасного размещения, сушки и хранения чистой посуды (пробирок, стаканов, колб) в перевернутом виде. Она обеспечивает быстрое стекание воды, предотвращая загрязнение и скопление влаги внутри.	ЕН.02
15.	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор для очистки воды (или других жидкостей) методом термической перегонки: испарения с последующей конденсацией пара. Он удаляет соли, микроорганизмы и примеси, обеспечивая высокую степень очистки (5.0–7.0). Основные характеристики: мощность (2–18 кВт), производительность (1–140 л/ч), материал (обычно нержавеющая сталь).	ЕН.02
16.	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	Для анализа структуры, кристаллической решетки, фазовых переходов и химического состава веществ. Ключевые характеристики: увеличение до 107 раз (электронные), высокое разрешение	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(нанометры/ангстремы), поляризация, возможность термо- и рентгеновского анализа.	
17.	Спиртовка	Оборудование	Специализированное	Это лабораторный нагревательный прибор (обычно 30–100 мл), состоящий из стеклянного резервуара, фитиля и колпачка. Используется для подогрева веществ, плавления, стерилизации при температуре до 900◦С. Работает на этиловом спирте, который по фитилю поднимается вверх за счет капиллярного давления.	ЕН.02
18.	Химические (лабораторные) весы	Оборудование	Специализированное	Высокоточные измерительные приборы, используемые для определения массы реактивов с дискретностью от 0,001 мг до 0,1 г. Основные характеристики включают высокую точность, защиту от внешних воздействий (стеклянные колпаки), автоматическую калибровку и работу на основе датчиков массы.	ЕН.02
19.	Лабораторные гири	Оборудование	Специализированное	Высокоточные эталоны массы (классы E1, E2, F1, F2, M) используемые для калибровки аналитических весов. Изготавливаются из нержавеющей стали, латуни или алюминия, отличаются высокой устойчивостью к коррозии, весят от 1 мг до 50 кг и имеют маркировку, соответствующую требованиям ГОСТ.	ЕН.02
20.	Металлические ложечки (шпатель-ложки)	Оборудование	Специализированное	Лабораторные инструменты из нержавеющей стали, никеля или титана, используемые для отбора, дозирования, взвешивания и перемешивания сыпучих, пастообразных и жидких реактивов. Они отличаются высокой прочностью, стойкостью к коррозии, термической обработке и химической инертностью.	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Лабораторный химический шт.атив	Оборудование	Специализированное	Металлическая конструкция (основание, стержень, муфты, лапки, кольца) для фиксации посуды и приборов. Он обеспечивает устойчивость, регулировку высоты (обычно 28–52 см) и надежное крепление благодаря подпружиненным лапкам и винтовым муфтам. Изготавливается из чугуна/стали с антикоррозийным покрытием.	ЕН.02
22.	Резиновые трубки	Оборудование	Специализированное	Это эластичные, химически стойкие изделия из каучука или силикона, предназначенные для транспортировки агрессивных сред (кислот, щелочей до 20%, газов). Они термостойки (от -60°С до +200°С), долговечны, не слипаются при стерилизации и выдерживают рабочее давление до 0.05 МПа.	ЕН.02
23.	Аппарат Киппа	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор из стекла для непрерывного получения газов (H2, CO2, H2S, NO2, O2) взаимодействием твердых веществ с кислотами/щелочами. Состоит из шарообразной воронки и колбы-реактора с тубусом, работает по принципу автоматического прекращения реакции при закрытии крана из-за вытеснения кислоты газом.	ЕН.02
24.	Химические индикаторы	Оборудование	Специализированное	Органические соединения, обратимо изменяющие цвет (или вызывающие люминесценцию) при изменении состава раствора. Они используются для визуального определения рн среды (кислотности) или концентрации веществ при титровании. Основные индикаторы: лакмус, фенолфталеин, метилоранж.	ЕН.02
25.	Химические пробирки	Оборудование	Специализированное	Цилиндрические емкости с округлым или коническим дном, предназначенные для смешивания, нагревания и хранения малых объемов веществ. Изготавливаются из термостойкого стекла (ХС, ТХС)	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				или пластика (полипропилен, полистирол), устойчивы к агрессивным средам и перепадам температур.	
26.	Химические колбы	Оборудование	Специализированное	Стеклянные лабораторные сосуды с шарообразным или коническим основанием и узким горлом, предназначенные для хранения, смешивания, нагревания и анализа веществ. Они изготавливаются из химически стойкого (боросиликатного) стекла, имеют объемы от 5 мл до 50 литров и делятся на плоскодонные, круглодонные, мерные и реакционные.	ЕН.02
27.	Стеклянные химические воронки	Оборудование	Специализированное	Конусообразные сосуды из химически стойкого (боросиликатного) стекла, используемые для переливания жидкостей, фильтрования и пересыпания порошков. Характеризуются термостойкостью, инертностью к кислотам/щелочам, прозрачностью и наличием длинной трубки (стебля). Стандартные диаметры: 25–250 мм.	ЕН.02
28.	Системный блок Hp pro	ТС	Основное	Офисные ПК, ориентированные на надежность и базовую производительность. Типичные характеристики: процессоры Intel Core i3/i5 (2–4 поколения в старых моделях, новее — Core i5-13500), 4–8 ГБ DDR3 RAM, HDD/SSD накопители и встроенная графика Intel HD.	ЕН.02
29.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн.,	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
30.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ЕН.02
31.	Принтер Canon	ТС	Основное	С разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ЕН.02
32.	Мультимедийные аудиоколонки	ТС	Основное	Активная акустика мощностью 10–40 Вт с питанием от сети или USB, обеспечивающая базовое стереозвучание	ЕН.02
33.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ЕН.02
34.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	
35.	Интерактивная доска	ТС	Основное	Матовое покрытие уменьшает блики и делает изображение читаемым даже при ярком освещении, на нопокрытие защищает от царапин и повреждений. Ориентирована на работу с Windows,	ЕН.02
36.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Химия» Учебное наглядное пособие: - Кристаллическая решетка Д.Менделеева - Модель ДНК - Электронная периодическая таблица (таблица Д.И. Менделеева) - Таблица растворимости	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.02
37.	Учебные издания: 1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва: Академия, 2021. – 288 с. 2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с. 3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. 4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. 5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. 6. Пресс, И. А.				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. 7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. 8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.				
38.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ЕН.02
39.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	
40.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ЕН.02
41.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ЕН.02
42.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ЕН.02

Кабинет «Экологические основы природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ЕН.03
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а также других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ЕН.03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола:	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ЕН.03
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ЕН.03
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ЕН.03
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ.	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ЕН.03
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ЕН.03
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ЕН.03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Экологические основы природопользования»	УМК	основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.03
12.	Учебные издания: 1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. 2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с. 3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с. 4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с. 5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с. 6. Экологические основы природопользования :				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. 7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. 8. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ЕН.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				текста и другие.	
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ЕН.03
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ЕН.03
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ЕН.03

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Корпус нержавеющая сталь; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, Вт - не менее 100; Длина запайки, мм - не менее 100; Габариты не менее, мм 400х200х300.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Производительность вакуумного насоса, м³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Количество уровней, шт. не менее 10 Габариты, мм не менее 800х850х1600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия, мм не менее 220 Габариты,мм не менее 417х377х314	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1; Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
12	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Специализированное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
13	Настольная конвейерная тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное	Назначение для любого вида теста Тип тестораскатки Конвейерная или аналог Толщина раскатки, мм не менее 0.5	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 1200х500х300	
14	Пищевой принтер	Оборудование	Специализированное	Количество цветов не менее 6 Формат А3 или аналог Габариты, мм не менее 700х700х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
15	Пищевой принтер планшетный	Оборудование	Специализированное	Формируемое изображение: полноцветное или аналог Количество цветов не менее 4 Размер печатного поля, мм: не менее 100 х 200 Габариты, мм не менее 770х480х580	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
16	Кутер с подогревом	Оборудование	Специализированное	Тип термомиксер Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 1 Объем, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
17	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Допустимая минимальная мощность, Вт не менее 6,3 Количество уровней не менее 5. GN 1/1 Габариты, мм не менее 800х800х1000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
18	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Количество уровней не менее12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
19	Печь подовая	Оборудование	Специализированное	С каменным подом и автоматической функцией подачи пара с лопаткой посадочной Габариты, мм не менее 900х800х1200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
21	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 4 Габариты, мм не менее 800х850х250	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
22	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип:вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
23	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 5 Внутренний объём,л не менее 500 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
24	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления,грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
25	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
26	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 450х500х750	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х110х220	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
28	Тестомес с фиксированной дежой	Оборудование	Специализированное	Количество скоростей не менее 2 Габариты, мм не менее 450х750х900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
29	Тележка-шпилька сварная с противнями	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса Нержавеющая сталь или аналог Толщина стали ножек, мм не более 3 Количество уровней, шт. не менее 10 Габариты, мм не менее 400х600х1600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
30	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
31	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
32	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
33	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 180х150х100	
34	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) с подставкой	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
35	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
36	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150х50х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
37	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализированное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
38	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
39	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
40	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	Материал Резина или аналог Форма Прямоугольная Толщина, мм не менее 3 Габариты, мм не менее 750х750	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
41	Ножи поварской тройки	Оборудование	Основное	Материал лезвия AUS-8 или аналог Количество в наборе, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 91, 150, 200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
42	Контейнер для пищевых от ходов	Оборудование	Основное	Материал пластик или аналог Объем, л не менее 30 Габариты, мм не менее 500х500х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Стол производственный с полкой	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стол для презентации блюд	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Тип столешницы Прямоуголный Тип каркаса усиленный Габариты, мм не менее 1200х600х850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Стул круглый без спинки	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглое Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 300х600х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Мойка односекционная со столешницей	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Смеситель холодной и горячей воды Наличие Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Стол производственный	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 500х500х1800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Шкафчик запираемый	Мебель	Основное	Тип Локер Тип открывания дверей - распашные или аналог Количество дверей, шт. не менее 12 Габариты, мм не менее 1850х1200х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
12	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Материал столешницы нержавеющая сталь или аналог Габариты, мм не менее 800х650х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	
2	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обучающихся.	
3	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Материал столешницы нержавеющая сталь или аналог Габариты, мм не менее 800х650х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 716х349х1810	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 800х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Пароконвектомат с комплектом гастроемкостей из нержавеющей стали	Оборудование	Основное	Дверной упор Наличие Количество ТЭНов, шт. не менее 2 Гастроемкости, шт. не менее 3 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 700х700х900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип:вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Специализ	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ированное	Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 400х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
13	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
14	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
15	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
16	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
17	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм Габариты, мм не менее 417х377х314	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
18	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
19	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1;	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	
20	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
21	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Основное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
22	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
23	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150х50х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
24	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	
2	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Планы уроков	УМК	основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
	Методические рекомендации	УМК	Основное	Р Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 716х349х1810	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Общие габариты, мм не менее 1600х1600 Габариты одного стола, мм не менее 800х800	
	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Стол	Мебель	Основное	Тип прямоугольный или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Расстоечный шкаф	Оборудование	Основное	Количество уровней не менее12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	
	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Основное	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1 Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 400х300х500	
	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализированное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	
	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Фонды оценочных средств	УМК	основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Планы уроков	УМК	основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Кухонный модуль со столешницей	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1200х1800х820	ПМ.04
	Шкаф широкий закрытый с нишей	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 800х420х1224	ПМ.04
	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт. не менее 4 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х900х750	ПМ.04
	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х980	ПМ.04
	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Назначение - для посуды Габариты, мм не менее 750х370х2220	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Станция официанта	Мебель	Основное	Тип - одинарная Материал корпуса ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 500х500х1100	ПМ.04
	Тележка сервировочная	Мебель	Основное	Поворотное колесо, шт. не менее 4 Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 800х500х900	ПМ.04
	Стойка барная	Мебель	Основное	Барная станция Наличие Моечная ванна Наличие Барный органайзер Наличие Габариты, мм не менее 1800х600х900/1200	ПМ.04
	Тумба витрина 2 двери со стеклом	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 782х412х1234	ПМ.04
	Стол барный круглый банкетный	Мебель	Основное	Тип - круглый Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм диаметр не менее 1000	ПМ.04
	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт. не менее 2 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 800х800х750	ПМ.04
	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х98	ПМ.04
	Стул барный	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглый Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 460х460х1030 Высота 1030 мм со спинкой	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота сиденья 795 мм Сиденье 460х460 мм	
	Бак для отходов	Мебель	Основное	Объем, л не менее 50 Материал Полиэтилен или аналог Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04
	Стеллаж для сушки посуды	Мебель	Основное	Подвесные полки Наличие Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х200х500	ПМ.04
	Кухонный модуль со столешницей и встроенной ванной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 600х1900х820	ПМ.04
	Ледогенератор, мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Вместимость бункера, кг не менее 7 Подключение к водопроводу наличие Напряжение питания, В не менее 220 Габаритные размеры, мм не менее 380х420х615	ПМ.04
	Электрокипятильник с водоумягчителем	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Индикатор уровня воды - Наличие Подключение к водопроводу - Наличие Напряжение питания, В не менее 220	ПМ.04
	Печь микроволновая	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.04
	Шкаф-витрина холодильная	Оборудование	Основное	Общий объем, л не менее 200 Количество дверей, шт. не менее 1	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 700х600х1500	
	Кофемашина	Оборудование	Основное	Объём бойлера, л не менее 2 Тип кофе Молотый Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры, мм не менее 475х563х530	ПМ.04
	Кофемолка	Оборудование	Основное	Емкость резервуара для зернового кофе, г не менее 100 Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 100х200х200	ПМ.04
	Темпер	Оборудование	Специализированное	Диаметр, мм не менее 20 Форма основания Плоская	ПМ.04
	Стол производственный с холодильником	Оборудование	Основное	Материал столешницы Нержавеющая сталь или аналог Тип охлаждения Динамическое или аналог Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.04
	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Скорость вращения ножей, об/мин не менее 200 Производительность, кг/ч не менее 1 Габаритные размеры, мм не менее 150х200х200	ПМ.04
	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.5 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04
	Соковыжималка для овощных	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.3 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 300х200х400	
	Блэндер	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.04
	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.04
	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.04
	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб / не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Автоматическая система управления рестораном	ТС	Основное	Тип версии Серверная или аналог 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная Для изучения системы управления бронированием и сопровождением процессов работы ресторана	ПМ.04, ПМ.06
	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.04, ПМ.06
	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.04, ПМ.06
	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ПМ.04, ПМ.06

Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Двойная мойка со смесителем с гибким изливом и лейкой-аэратором	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Душирующее устройство воды Наличие Габариты, мм не менее 720х400х210	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Стол производственный с полкой Тип 1	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Стол производственный Тип 2	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1200х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 450х450х1500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Шкаф для документов	Мебель	основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 700х300х1800	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х600х740	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Закрытый стеллаж шкаф	Мебель	Основное	Полки, шт. не менее 4 Нагрузка кг на полку не менее 200 Двери распашные сплошные Наличие Габариты, мм не менее 900х400х200	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Холодильный шкаф низкотемпературный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 2 Внутренний объём,л не менее 50 Габариты, мм не менее 300х300х500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Нитратометр	Оборудование	Специализированное	Время измерения, сек не более 10 Текстовое и графическое отображение результатов Наличие Габариты, мм не менее 50х60х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Тип Светодиодный или аналог Габариты, мм не менее 30х40х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Производительность вакуумного насоса, м³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления,грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Сканер шт.рихкода	Оборудование	Специализированное	Встроенная ОС Габариты, мм не менее 20х50х20	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Калькулятор	Оборудование	Основное	Количество разрядов, шт. не менее 8 Тип настольный	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1	Сканер шт.рихкода	ТС	Специализированное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Программное обеспечение для обучения в работе организации хранения, контроля запасов и сырья	ТС	Специализированное	Программное обеспечение для программно-аппаратного вычислительного комплекса. Офисный пакет приложений для обучения в работе организации хранения, контроля запасов и сырья с документами, электронными таблицами, электронными презентациями 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Программное обеспечение для обучения формированию первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода.	ТС	Специализированное	Программное обеспечение для программно-аппаратного вычислительного комплекса. Система для формирования первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1	Фонды оценочных средств	УМК	основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
6	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1. Габариты, мм не менее 1000х2000	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стол компьютерный (трапеция)	Мебель	Специализированное	Тип форма трапеция или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х400	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5.	Стол	Мебель	Основное	Тип угловой или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600х760	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7.	Интерактивная трибуна	ТС	Специализированное	Диагональ экрана, дюйм не менее 15 Диагональ вертикального экрана, дюйм не менее 17 ОС встроенная мм не менее 750х1236х619	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8.	Тележка для зарядки и хранения ноутбуков	ТС	Специализированное	Количество боксов, шт. не менее 25 Габариты, мм не менее 1200х536х973	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Специализированное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализированное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11.	Программное обеспечение	ТС	Специализированное	программное обеспечение для Программно-аппаратного вычислительного комплекса рабочее место учащегося офисный пакет приложений для обучения работе в обработке, хранении и передачи данных при составлении документа, автоматизации обработки данных электронными таблицами, публикации открытой информации электронными презентациями	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
12.	Программное обеспечение для обучения работе учета и управления заявками	ТС	Специализированное	Система для автоматизации учета, управления клиентами и заявками для программно-аппаратного вычислительного комплекса 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
13.	Программное обеспечение для обучения работе с туристическими базами	ТС	Специализированное	Комплекс для симуляции бронирования и работы с туристическими базами, оформления маршрутов и предложений, истории взаимодействия с клиентами. Устанавливается на программно-аппаратный	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				вычислительный комплекс. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	
14.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализированное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
18.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
20.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Лаборатория проектной деятельности № 107 (Карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Кресло	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка: до 120 кг Тип механизма: крестовина (пятилучие): пластик. Подлокотники: пластик Минимальная высота кресла: 1040 мм Максимальная высота кресла: 1180 мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Ученические парты	Мебель	Основное	Стол нерегулируемый 2-местный. Размер столешницы, мм:1200х500 Ростовая группа: 2,3,4,5,6	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Стулья	Мебель	Основное	каркас: профильная труба 25*25*1, 5 мм, 20*20*1,5 мм спинка: фанера 8 мм; сиденье: фанера 8 мм. соответствие ГОСТ 11016-93	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Компьютер	ТС	Специализированное	Операционная система: Windows 7, 8 или 10 (64-битная). Процессор: Intel Core i5-4460, AMD FX 4300 или лучше. Оперативная память: 8 ГБ.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Видеокарта: NVIDIA GeForce GTX 660, AMD Radeon HD 7800 с 1 ГБ видеопамяти или лучше. DirectX: версия 11. Свободное пространство нажёстком диске: 70 ГБ (SSD, Hybrid HDD или SSHD). Звуковая карта: совместимая с DirectX.	ПМ.07
6	Экран	ТС	Специализированное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокуюконтрастность и качество изображения.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7	Проекторы	ТС	Специализированное	Имеют разрешение, соответствующее формату интерактивной доски или проекционного экрана, достаточную яркость и контрастность для работы в полузатемнённом помещении, а уровень шума не должен превышать 30–40 дБ.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Комплект учебно-наглядных пособий	ТС	Специализированное	Материалы по всему курсу этой дисциплины, содержит рисунки, схемы, определения и таблицы. Пособие может быть представлено в разных форматах: диск с электронными плакатами.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Ноутбук	ТС	Специализ	Пропускная способность интернет не менее 80	ОП.01, ОП.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ированное	мб/с, программное обеспечение – офисный пакет приложений (текстовый и табличный редактор), монитор не менее 14 дюймов	ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
12	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Карточки-задания	УМК	Специализированное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
14	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Лаборатория «Учебная пекарня» (Карла Маркса,52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Печь конвекционная АВАТ КЭП-6	Оборудование	Основное	Максимальная рабочая температура 270 С Установка: настольная Особенности: пароувлажнение	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12	Оборудование	Основное	Габаритные размеры, мм: 870*938*657 Количество уровней : 6	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Стол холодильный Polair TM2GN-GC	Оборудование	Основное	Длина 1200 мм Тип охлаждения динамический. Тип оттайки автоматическая с системой испарения конденсата.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Ванна моечная	Оборудование	Основное	Рабочая поверхность ВСЛ 12*6/5 Л э.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Зонт вытяжной пристенный МВО-0,8МСВ-0,8П	Оборудование	Основное	Пристенный МВО-0,8МСВ-0,8П	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Тестомес Hurakan HKN-20SN2V	Оборудование	Основное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 1,5 Объем дежи, л: 21 Максимальная загрузка, кг: 10 Количество скоростей: 2 Механизм крепления чаши:несъемная Габаритные размеры, мм: 390х730х900	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Миксер планетарный Gastromix B 5	Оборудование	Специальное	Ширина, см 22.7 Глубина, см 36.8 Высота, см 35 Мощность, кВт 0.8 Вес без упаковки, кг 6.5 Вес в упаковке, кг 7.8 Напряжение, В 220	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
8	Стеллаж	Мебель	Специальное	СтПЛ 4 полки сплошные нерж. 0,8мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Тележка-шпилька	Оборудование	Специальное	для противней ТШГ-12нерж.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10	Водоумягчитель воды	Оборудование	Специальное	Обьём 12 л.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Весы	Оборудование	Специальное	МТ 6 ВДА 1/2 230*330 Базар	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Плита индукционная AIRHOT IP3500	Оборудование	Специальное	Материал корпуса: нержавеющая сталь Температурный режим (°C): +60/+240 Макс.нагрузка на поверхность: 25кг	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Стол	Мебель	Специальное	СПЛ полка-решетка оцинк., Габариты: 1200*600*850	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (Карла Маркса,52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф пекарский	Оборудование	Основное	UNOX XFT193 MANUAL H (1) Длина, мм 800 Ширина, мм 774 Высота, мм 509 Вес нетто, кг 49 Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, кВт 6.5 Температурный режим, °C от 30 до 260	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	UNOX XLT 193 на 8 уровней (под листы 400*600) (1)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Блинница	Оборудование	Основное	(1 конфорка) AIRHOT BE-1	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Лампа для карамели	Оборудование	Основное	С противнем, электрическая LAMP01 (4)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	ICEMATIC ST3 2/3 Двухуровневый	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Процессор кухонный	Оборудование	Основное	ROBOT COUPE R301 ULTRA 550x325x300, 220В, 0,65кВт, емк	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПП2	Оборудование	Основное	Ширина, см 95 Глубина, см 93 Высота, см 100 Мощность, кВт 9.5 t режим, °С 0...+270	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Стол производственный островной	Мебель	Основное	СП-833/1800 1800*600*850 сц942	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10	Водоумягчитель	Оборудование	Специализированное	DVA 12 пф425 пф425 Обьем- 12 литров	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Зонт втяжной	Оборудование	Специализированное	Пристенный, МВО-0,8 МСВ-0,8 П сц663	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Слайсер AIRHOT SL 220 (1)	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса — окрашенный алюминий Материал каретки — нержавеющая сталь Толщина нарезки 0,2-15 мм Заточное устройство в комплекте	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Ванна моечная	Оборудование	Основное	ВМЛ-2 1160*670*850 каркас уголок оцинк.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14	Стол открытый с охлаждаемой поверхностью	Оборудувонии е	Основное	HICOLD SO-10/6	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Печь СВЧ	Оборудование	Основное	CONVITO D90N30ESL-B6 (4)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	ШХ-0,5(СМ105-S) (глухая дверь) 0 С...+6 С PL023	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17	Печь конвекционная TECNOEKA EKF 423 UP	Оборудование	Основное	Количество уровней 4 шт..	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Установка Настольная Конвекция Да Вид нагрева Электрический Тип управления Механическое Мощность 2.8 кВт Материал корпуса Нерж. стал	
18	Плита индукционная Bartsher IK 30TC	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Кол-во конфорок - 1 t режим, °C +60...+240 Материал лицевой панели - Нержавеющая сталь Мощность, Вт 3000 Напряжение, В 220	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
19	Стенд под пароконвектомат	Мебель	Основное	ПК-10 чу082 чу082	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20	Стол производственный	Мебель	Основное	Габариты 900*600*850 мко028	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» (карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Панель управления MASTER. Touch ONE. Температурный режим от 30 до 260 °C Вместимость 5 GN 1/1. Расстояние 67 mm Частота 50 / 60 Hz Напряжение 400 V ~ 3N Мощность 9.9 kW Размеры 750x733x675мм.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	430 XVC Evolution 750×550×700. Предназначена для совместного использования с пароконвектоматами UNOX серии XEVC на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 7 рядами направляющих и ножками, регулирующимися по высоте. Корпус выполнен из нержавеющей стали	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Шкаф холодильный Polair	Оборудование	Основное	Объем, м3: внутренний 0,4, полезный 0,39. Температура полезного объема +1…+10°C. Состоит из корпуса и холодильной машины, расположенной в нижней задней части шкафа, 5 уровней	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Блендер ручной погружной REDMOND (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Основное	Тип блендера погружной. Мощность 1300 Вт. Количество насадок 3 шт.. Вес товара с упаковкой (г) 1500 г Высота предмета 28 см Емкость чаши измельчителя 0.8 мл.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт, корпус цельнометаллический литой Количество скоростей 10. Покрытие чаши глянцевое. Защитный обод есть. Лопатка для смешивания есть. Лопатка с гибким ребром есть. Насадка крюк для замешивания теста есть. Объём чаши (л) 4,83. Проволочный венчик есть.Вес (кг) 11,3. Габариты изделия (В х Ш х Г) 36х20х33 см. Управление - механическое	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7	Стол производственный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Состоит из столешницы AISI 430, сплошной полки AISI 430.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
8	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 1800х1200х500 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	Размер:1000х600х850. Состоит из односекционного (моечного отверстия слева), нержавеющей стали, с бортом и регулируемыми по высоте ножками	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10		Оборудование	Основное	Тип двухрычажный. Назначение для кухни (мойки). Термостат нет. Нагрев воды нет. Покрытие хром. Форма излива традиционная.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Конструкция поворотный излив	
11	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Максимальная нагрузка: 3 кг/6 кг Дискретность: 1 г/2 г Калибровка: внешняя	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	Основное	Диапазон измерений 0.01-500 г Максимальная нагрузка 0,5 кг Тип элементов питания 2 AAA Точность измерения 0.01г Размер дисплея 18х40 мм Количество отображаемых цифр 5 Объем чаши 0.6 л	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Кремер-Сифон для сливок Гурме	Оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, пластик, 1л, D=82,H=290, B=110	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14	Стол производственный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Состоит из столешницы AISI 430, сплошной полки AISI 430.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Кофемолка	Оборудование	Основное	Измельчитель специй Hurakan HKN-SG200. Скорость 28000 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 178 мм Глубина 162 мм Высота 360 мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16	Мясорубка ERGO	Оборудование	Основное	Производительность 120 кг/ч Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.65 кВт Ширина 410 мм Глубина 220 мм Высота 410 мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вес (без упаковки) 27 кг	
17	Шкаф шоковой заморозки Polair	Оборудование	Основное	Аппарат шоковой заморозки ТУ 28.25.13-009-66486978-2019 (CR10-G) Полезный обьем М3 , не менее 0,28 Температура воздуха полезного обьема, С не выше -10 Температура охлаждения продукта, от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, С от +90 до -18 Время для замораживания - 240 мин Количество уровней размещения продукта -10 Масса продукта для охлаждения 35 кг Масса продукта для замораживания 25 кг Потребляемая мощность во время работы, Вт/ч не более 1550 Номинальный ток во время работы при температуре -40 С, температура конденсации 45С , А, не более 9,5 Габаритные размеры, мм, не более: - ширина 800 - глубина с учетом ручки 860 - высота 1670 Масса , кг, не более 170 Климатический класс 5	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
18	Микроволновая печь CONVITO	Оборудование	Основное	Внутренний объем 30 л, мощность1,4 кВт. Таймер, 6 уровней скоростей. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19	Слайсер Airhot	Оборудование	Основное	SL 220.Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм. Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.15 кВт. Материал корпуса крашеный алюминий. Материал ножа нержавеющая сталь	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20	Блендер стационарный HURAKAN	Оборудование	Основное	Мощность 1200 Вт. Объем чаши 2л. Количество скоростей 10. Емкости в комплекте нет. Насадки. Чаша-измельчитель. Материал погружной части металл. Функциональные особенности импульсный режим	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
21	Фритюрница ERGO	Оборудование	Основное	Установка настольная. Подключение 220 В. Количество ванн 1. Объем одной ванны 8 л. Общий объем фритюрного масла 5.5 л. Вес (без упаковки) 5.6 кг. Глубина 280 мм. Высота 320 мм. Вес (без упаковки) 4.5 кг.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
22	Настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOR	Оборудование	Основное	Камерная, настольная. Мощность, Вт 370.Производительность насоса, м3/ч 10. Продолжительность цикла, с 30-50. Запаечная планка, мм 260.Габариты камеры ШхГхВ, мм 385х280х100(50). Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304.Работа от сети 220 В. Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки. Интуитивный интерфейс. Одинарный сварочный шов шириной 8 мм. Дополнительный комплект расходных материалов. Кнопка аварийной остановки. В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Учебный ресторан (карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол морозильный	Оборудование	**Основное**	POLAIR TB2GN-G(внутренний агрегат)-18. объем 320л	ПМ.04
2	Стол холодильный	Оборудование	**Основное**	POLAIR TM2-G (внутренний агрегат) 1200*605*850мм.	ПМ.04
3	Станция коктейльная	Оборудование	Специализированное	(барная станция) 3 охл. ванны, мойка ТТМ КСХ3-125/6;	ПМ.04
4	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Icemake ND21WS	ПМ.04
5	Гранитор	Оборудование	Специализированное	COOLEQ SM-10	ПМ.04
6	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	автоматическая C.M.A.ASTORIA PraticAvant SAE/1 на 1 группу разлива	ПМ.04
7	Фризер	Оборудование	Специализированное	для мягкого мороженого COOLEQ IFE-1	ПМ.04
8	Блендер	Оборудование	Специализированное	профессиональный на 2 скорости "Дринк машин" мерн. конт.1,4л.	ПМ.04
9	Электрокипятильник	Оборудование	Специализированное	проточный 185*685*285 объем 10,8л AIRHOT CW-35	ПМ.04
10	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	QUAMAR M80 AUTO AL	ПМ.04
11	Телевизор	Оборудование	Основное	LED 58" (147см) Haier 58 Smart TV K6 (4K, UltraHD 3840*2160,Smart TV	ПМ.04
12	Тележка	Оборудование	Специализированное	сервировочная передвижная	ПМ.04
13	Стол	Оборудование	Основное	Обеденный, посадка на 4 человека	ПМ.04
14	Станции официанта	Оборудование	Специализированное	Одинарный модуль	ПМ.04
15	Стул	Оборудование	Основное	Обеденный	ПМ.04

16	Столы-тумбы	Оборудование	Специализированное	купе СРО-К-8/6СНК (800*600*850-870мм	ПМ.04
17	Модуль барный	Оборудование	Специализированное	нейтральный для мусора 400*600*700 без борта, закрытый, 1 бак	ПМ.04
18	Смягчитель воды	Оборудование	Основное	12л Silanos	ПМ.04
19	Отпариватель	Оборудование	Специализированное	напольный VLK Rimmini 7100, белый	ПМ.04
20	Стиральная машина	Оборудование	Специализированное	Candy CS34 1052DB1/2-07, фронтальная, 5кг, 1000об/мин	ПМ.04
21	Стул	Оборудование	Специализированное	барный	ПМ.04
22	Шейкер	Оборудование	Специализированное	европейский "Изи" 700мл D=85/63 H=240	ПМ.04
23	Шейкер	Оборудование	Специализированное	со стаканом "Бостон" 500мл D=93/67 H=265	ПМ.04
24	Шейкер	Оборудование	Специализированное	для флейринга, сталь 800мл D=9 H=9 L=17,5	ПМ.04
25	Сифон	Оборудование	Специализированное	для газирования напитков "Твист-н-спаркл	ПМ.04
26	Сифон	Оборудование	Специализированное	для сливок "Крим профи" 0,5л	ПМ.04
27	Сквизер	Оборудование	Специализированное	для лимона алюминиевый	ПМ.04

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				(ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	
2.	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	
3.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	
4.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	
5.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей.Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие,что делает возможным его применение для игры на	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				пляже,в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
6.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	
7.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
8.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Sурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
9.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт..	
10.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	
11.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
12.	Стул	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	
13.	Стол письменный для педагога	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	
2.	стулья	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань	
3.	Кресло-мешок	Мебель	Основное	Износостойкий полиэстер с водоотталкивающей пропиткой. Размер по шву 125/85/75.Обьём 220 л.Вес 2.5 кг.	
4.	Системный блок 3	ТС	Специализированное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	
5.	Телевизор Polarline	ТС	Специализированное	Тип ЖК-телевизор Диагональ 43" (109 см) Формат экрана 16:9 Разрешение 1920x108	
6.	Свешникова, Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н. А.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Свешникова. — Москва : КноРус, 2026. — 294 с.				
7.	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 402 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
8.	Орешкина, Н. А. Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н. А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2026. — 225 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
	Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2026. — 216 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
9.	Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
11.	Гареев, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2026. — 143 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
12.	Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
13.	Михеева Е. В. Информационн ые технологии в профессионал ьной деятельности. Учебное пособие. - М. Академия, 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01
14.	Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.:. Издательство:	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Проспект, 2020.				
15.	Ткачева Г.В. Ткачева Г.В., Никвист Т.Е. Охрана труда в профессиональной деятельности. Учебно-практическое пособие.-М.: Издательство: КНОРУС, 2022	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
16.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
17.	Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа, геометрия: Учебник – М.: Издательство «Академия». 2024.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
18.	Григорьев, В.П. Математика : учебник : [для среднего профессионального образования по техническим специальностям] : 12+ / В. П. Григорьев, Т. Н. Сабурова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2023.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
19.	Погадаев Г.И. Готовимся к выполнению нормативов ГТО. 1-11 классы. Учебно-методическое пособие. – М.: Дрофа, 2019.	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20.	Химия : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / О.С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - 6-е изд., стер. - Электрон. дан. – М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 05
21.	Астафьева Н.Е. Информатика и И К Т: практикум для профессий и специальностей / Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С., М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
22.	Михеева Е.В. Информатика. Практикум. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
23.	Михеева Е.В. Информатика. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
24.	Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25.	Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие / Г. В. Лаврик. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03, СГ. 02
26.	Обернихина Г.А. Литература: Практикум (2-е изд.,стер) учеб. Пособие: – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
27.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 2 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
28.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 1 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
29.	Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений : учеб. пособие для. нач. и сред. проф. образования / Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ 01
30.	Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	деятельности: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.В. Румынина. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.				
31.	Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда: учебное пособие. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
32.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02

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	Операционная система Офисный пакет для работы с текстовыми/табличными/графическими документами Антивирусные программы	25	ОП.01

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 1222

Требования к проведению демонстрационного экзамена 1227

Примерная структура программы ГИА 1228

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная 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 происхождения присваивается квалификация: юрист.

Программа ГИА является частью основной 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	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.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	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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
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	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
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	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
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь
По запросу работодателя	

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Виды деятельности	Код и наименование компетенции
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
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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

потребителей, видов и форм обслуживания	
	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 и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПК 7.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий
	ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных

материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения *(указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)*

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации *(область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)*

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации *(форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)*

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации *(описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся *(описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации *(описание процедуры подачи апелляции)*

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Рассмотрено
на заседании ЦК «Общественное питание и торговля»
Протокол №_____от «____» _____20__ г.
Председатель ЦК _____А.К.Жигалова

Утверждаю
Директор ГБОУ ПОО МТК

_____ О.А. Пундикова
«____» _____20__ г.

Согласовано
Шеф-повар ресторана «Гора»
_____ В.А.Фёдоров
Зам. директора по УПР
_____ Е.В. Пушкарева
Зам. директора по УМР
_____О.В. Лихонина

Перечень
тем дипломных проектов (работ) за студентами группы ПКД-22
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Технологические особенности организации процесса приготовления чизкейка с творожным сыром, сливочной карамелью, орехами и карамелизированной грушей в кофе-баре ИП Литвинов.
2. Технологические особенности организации процесса приготовления мясного рулета с запеченными овощами с бальзамическим соусом в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
3. Технологические особенности организации процесса приготовления пирожного в виде малины с шифоновым бисквитом, ванильным муссом и малиновым конфи в столовой ДООЦ «Уральские зори».
4. Технологические особенности организации процесса приготовления пирожного из шоколадного мусса с малиновой начинкой и глазурью в ресторане «Сыровар».
5. Технологические особенности организации процесса приготовления фарфалле с птицей и овощами в сливочном соусе в кафе «Алтын» ООО Абзаково.
6. Технологические особенности организации процесса приготовления цыпленка «Веллингтон» с овощами гриль в бургерной «Набить трюмы».
7. Технологические особенности организации процесса приготовления голени фаршированной, в слоеном тесте с картофельно-сырными крокетами и горчичным соусом в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
8. Технологические особенности организации процесса приготовления эклеров из заварного шоколадного теста с ягодным, шоколадным кремом и вишневым соусом в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
9. Технологические особенности организации процесса приготовления чизкейка с творожным сыром, кремом ганаш, фруктами в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
10. Технологические особенности организации процесса приготовления филе цыпленка, фаршированного сыром и ветчиной с овощами аль денте в кафе «Рулька».
11. Технологические особенности организации процесса приготовления торта шоколадного со сметанным кремом и вишней в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
12. Технологические особенности организации процесса приготовления свинины по-азиатски с перцем и мандаринами в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
13. Технологические особенности организации процесса приготовления рулета меренгового с кремом из сливочного сыра, желе из киви, миндальными лепестками и шоколадно-апельсиновым топпингом в кофейне «Энтузиаст».

14. Технологические особенности организации процесса приготовления торта шоколадного с пражским кремом и шоколадной глазурью в ресторане быстрого питания «Rostic`s».
15. Технологические особенности организации процесса приготовления десерта из теста фило с кремом из сливок, миндальными лепестками и ягодами в ресторане «72F».
16. Технологические особенности организации процесса приготовления японского рамена с птицей в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
17. Технологические особенности организации процесса приготовления митболов из свинины на рисово-овощной «подушке» с горчичным соусом в бургерной «Набить трюмы».
18. Технологические особенности организации процесса приготовления десерта японского «Моти» с творожным сыром и ягодной пастилой в столовой ДООЦ «Уральские зори».
19. Технологические особенности организации процесса приготовления торта из шоколадного бисквита с испанским кремом и вишневой начинкой в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
20. Технологические особенности организации процесса приготовления стейка из говядины с картофелем, запеченным с ветчиной и сырно-горчичным соусом в кафе «Резиденция».
21. Технологические особенности организации процесса приготовления филе горбуши, запеченной в виде рулета с картофелем «дюшес» и соусом «тар-тар» в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».

Руководитель дипломной работы _____Ю.С.Ханина

Заведующий практикой _____Ю.С.Дрыгина

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

План мероприятий по организации и проведению демонстрационного экзамена в рамках ГИА

№ п/п	Мероприятие	Дата	Ответственное лицо
1.	Приглашение на должность экспертов государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	01.10 по 30.11	Заведующий практикой, Руководители практик, Зам. директор по УПР
2.	Формирование государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	до 31.12	Зам. директор по УПР Зав. отделением
3.	Приказ о создании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	с 20.12 по 31.13	Зам. директора по УПР, Директор
4.	Подготовка студентов к демонстрационному экзамену по отдельному плану	Январь-май	Заведующий практикой Мастера п/о
5.	Формирование программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	За 6 месяцев и 1 неделю до проведения ГИА	Мастера п/о, Руководители практик, Заведующий практикой Методист, Зам.директора по УМР
6.	Ознакомление студентов с программой государственной итоговой аттестации	За 6 месяцев до проведения ГИА	Зав. отделением, Заведующий практикой, Мастер п/о, Руководитель практики
7.	Определение даты и места проведение демонстрационного экзамена	Ноябрь	Зам. директора по УПР Зав. отделением, Заведующий практикой
8.	Организация взаимодействия с региональным оператором и образовательными организациями. Внесение данных выпускников на платформу.	Январь- февраль	Зав. отделением, Мастера п/о, Руководители практик
9.	Разработка и утверждение документов для ЦПДЭ	За 45 дней до проведения ДЭ	Зав. отделением, Заведующий практикой

10.	Обеспечение материально- технического оснащения площадки для проведения экзамена	Март-апрель	Заведующий практикой Мастера п/о, Руководители практик
11.	Составление плана проведение демонстрационного экзамена	Апрель - Май	Мастера п/о
12.	Обеспечение безопасных условий проведения экзамена	Май-июнь	Технический эксперт, Заведующий практикой, Мастера п/о, Руководители практик

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - единый оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения

независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать: 1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1 и 2.
2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.
3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер,

допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1 ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**4 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 5 ч. 00 мин.**

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	**Перечень оцениваемых ОК/ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
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. 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
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: 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
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	ПК. 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	Практический опыт: 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
		Умение: 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

		Умение: 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
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: 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
	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	Умение: 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

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля
Инвариантная часть КОД						
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. 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	■	■	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	■	1

		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■	1
		Умение: 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	■	■	■	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■	1

	ПК. 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	Практический опыт: 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	■	■	■	1
		Умение: 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	■	■	■	1
		Умение: 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	■	■	■	1

		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■	1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: 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	■	■	■	1
	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	Умение: 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	■	■	■	1

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		■	■	2
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования		■	■	2
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■	2
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	■	2
	ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		■	■	2

	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■	2
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		■	■	2
		Умение: 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		■	■	2
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции		■	■	2
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)		■	■	2

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			■	З
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков			■	З
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции			■	З
Вариативная часть КОД						
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ					■	Образовательна я организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	**Наименование выполняемой задачи**		**ПА**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**	
Модуль 1	Приготовление горячего блюда сложного ассортимента		■	■	■	
Модуль 2	Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента			■	■	
Модуль 3	Проведение технологических расчётов				■	

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*25 из 25*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[5]**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**

[5] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
		ИТОГО	**25,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[6]**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**10,00**
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
		ИТОГО	**50,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**10,00**

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**25,00**
		ИТОГО	**75,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**10,00**
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**25,00**
ИТОГО (инвариантная часть)			**75,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[9]			**25,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки				**Код зоны площадки**				
Рабочее место участника				А				
Общая зона				Б				
Рабочее место экспертов / Главного эксперта				В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров с набором насадок	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
8.	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

15.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера для одного участника)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
5.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Миски металлические	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор
9.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
10.	Сотейник	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 штуки	25.99.12	На 1 раб. место	4	4	4	шт
11.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор
12.	Термометр (щуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

14.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	2	шт
15.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Сито для муки	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
17.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	5	5	шт
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
25.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
26.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
27.	Газовая горелка	На усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
28.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт
29.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт

30.	Форма для выпечки бисквита	На усмотрение образовательной организации (допускается одноразовые)	23.41.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
31.	Соусник	не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
32.	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
33.	Нож кондитерский для нарезки бисквита	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
34.	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
35.	Рамка кондитерская	высотой 5-6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	-	1	1	шт
36.	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	на усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	2	4	4	шт
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	рул
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

7.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
9.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	5	10	10	пар
10.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20х30=2шт, 16х23=2шт, 10х15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт
12.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	15	25	25	шт
13.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
17.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	5	10	10	шт
18.	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
19.	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	1	гр
20.	Ацетатная пленка	размер 30*30 или 40*60 на усмотрение образовательной организации	22.29.21	На 1 раб. место	-	2	2	лист
21.	Пермаментный маркер	на усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

22.	Стикеры для маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	на усмотрение образовательной организации		17.29.11	На 1 раб. место	25	50	50	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность		22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара		14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.		14.12.30	На 1 участника	1	1	1	компл
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт

3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	2	2	2	шт
Перечень инструментов									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм Для шкафа шоковой заморозки.	25.99.12	На кол-во раб. мест	1	2	2	2	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт

2.	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество					Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1			шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1			шт
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1			шт
4.	Многофункционально е устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1			шт
Перечень инструментов									
1.	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1			шт

2.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации		32.50.13		1	1	1	шт
3.	Папка регистратор	На усмотрение образовательной организации		22.29.25		1	1	1	шт
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации		25.71.11		1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4		17.12.14		100	200	300	лист
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации		32.99.12		1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-		-		-	-	-	-
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Стол производственный для дегустации	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	2	2	2	шт
Перечень инструментов									
1.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт

2.	Вилка	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	5	5	шт
3.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Бумага формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	На 1 эксперта	-	10	15	20	лист
4.	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ)[10]**	**Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ)[11]**
1	2	3
2	2	3
3	2	3
4	2	3
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

[10] *количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ*

[11] *количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач*

11	3	4
12	3	4
13	3	4
14	4	5
15	4	5
16	4	5
17	4	5
18	4	5
19	4	5
20	5	6
21	5	6
22	5	6
23	5	6
24	5	6
25	5	6

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности и охраны труда;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи" № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по здоровью.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник должен четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Участник должен подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;

- проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;

- состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

3. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	**Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности**	**Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания**		
		ДЭ в рамках ПА	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**
Модуль 1	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 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	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 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их

кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:
Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc
Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной

прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.
Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3).

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде)

и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил_3_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3.zip

Инструкции для ГЭ: Подача блюд модуля № 1 через 2 часа 30 минут, блюд модуля № 2 через 3 часа, выполненных заданий модуля № 3 через 4 часа. При разработке графика проведения ДЭ допускается, выполнение Модуля 3 в начале или после выполнения Модулей 1 и 2.

Приложение 1 к Тому 1 оценочных материалов

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Продолжительность ДЭ (не более)**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**0 ч. 00 мин.** *<продолжительность не более 5 астрономических часов>*

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			**25,00**

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ Модуль n.

<Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль n. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

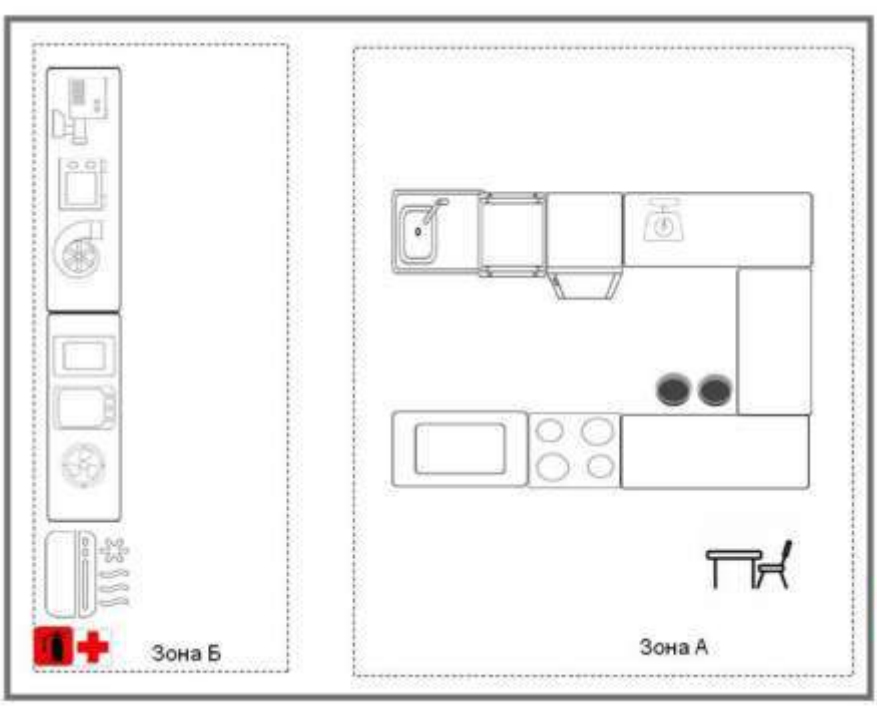
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Схема оценивания	**2 балла**	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА





ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания разработана
на основе примерной программы воспитания по УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Рабочая программа воспитания по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.*

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания разработана для студентов ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (далее – ГБОУ ПОО МТК), обучающихся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, и направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания ГБОУ ПОО МТК (далее – Программа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы Профессионалитет (далее – ОПОП-П), и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей среднего образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБОУ ПОО МТК является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБОУ ПОО МТК. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся – 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.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее – ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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

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

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации,

Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей, и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *ГБОУ ПОО МТК, Челябинская область*
– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
– проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда
– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою *специальность* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
– осознающий себя гражданином и защитником великой страны, осознающий значимость профессиональной деятельности в трудовом подвиге своего народа
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
– транслирующий в молодежной среде профессиональные качества, карьерный рост и перспективность развития сферы общественного питания
– знающий и соблюдающий нормы корпоративной культуры специалиста в сфере общественного питания
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
– 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 *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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
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 *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– осознающий ценности научной и проектной деятельности, готовый осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуальной и в группе, в том числе профессиональной направленности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия ГБОУ ПОО МТК: подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с требованиями современных стандартов и передовых технологий), конкурентноспособных на региональном рынке труда, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики Челябинской области.

Философия ГБОУ ПОО МТК:

Надежность

Колледж стабилен в своем росте и развитии. Следуя проверенным путем, ГБОУ ПОО МТК стремится минимизировать риски. В отношениях с партнерами, заказчиками и потребителями образовательных услуг МТК выполняет свои обязательства.

Профессионализм

Колледж ведет подготовку специалистов и рабочих кадров в соответствии с ФГОС СПО, ориентируясь на запросы и потребности региона. Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные педагоги, использующие в учебном процессе новейшее оборудование, современные образовательные технологии, среди которых дистанционные образовательные технологии и технологии «бережливого производства», направленные на повышение качества подготовки выпускников.

Качество

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» входит в число лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Челябинской области по подготовке кадров, входящих в список ТОП-50 наиболее востребованных экономикой региона.

Колледж принимает участие в реализации четырех федеральных проектов, входящих в национальный проект «Образование»: «Цифровая образовательная среда», «Успех каждого ребенка», «Молодые профессионалы», «Социальная активность», «Социальные лифты для каждого». Также участвует в реализации мероприятий по обучению различных категорий граждан по программам профессионального обучения и дополнительным образовательным программам в рамках федеральных проектов «Старшее поколение», «Содействие занятости», «Карьерное сопровождение» и «Страна мастеров» национального проекта «Демография».

Единство

Колледж – это коллектив единомышленников.

Забота о людях

В колледже уважают и соблюдают права и интересы сотрудников и обучающихся, способствуют их профессиональному и творческому росту. В колледже уважительно относятся к сложившимся традициям по отношению к сотрудникам, завершившим свою активную трудовую деятельность.

Компетентностная модель выпускника

Период существования технологий сегодня становится значительно меньше, чем продолжительность жизни человека. Как следствие, идея узкой профессиональной ориентации оказывается неуместной. Актуально построение интегративной, междисциплинарной логики в образовании.

Современному человеку по силам сконструировать себя как уникального специалиста, при этом набор выбранных компетенций и будет отвечать за его уникальность. Именно выбранные компетенции помогают человеку обладать уникальными свойствами, такими, как взгляд на проблему, способность создавать уникальные продукты, креативность и талант. В основе успеха и жизненной самореализации человека лежит набор универсальных компетенций, которые определяют способность человека адаптироваться к изменениям, реализовываться в разнообразных сценариях будущего. Они связаны со способностью жить и действовать в условиях растущей неопределенности и сложности мира.

Новая модель образования на основе инструментов Профессионалитета содержит набор компетенций, освоение которых должно осуществляться в короткий срок. Так, набор кроссконтекстных компетенций будет помогать выпускнику переходить из одной сферы профессиональной деятельности в другую.

Модель компетенций выпускника – это совокупность взаимосвязанных между собой общепрофессиональных и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов или единых квалификационных справочников (при отсутствии профессиональных стандартов) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Модель компетенций выпускника является одним из ключевых документов, который ложится в основу конструирования учебного плана, графика учебного процесса, унифицированного тематического классификатора, автоматизированного конструктора образовательных программ, определяет направление и содержание программы воспитания.

В процессе длительного и сложного процесса реформирования системы образования СПО каждый выпускник будет иметь возможность приобрести новый современный облик человека, способного менять будущее как свое, так предприятия, на котором ему предстоит начать свой трудовой путь. В условиях постоянно меняющихся технологий и стремительно возрастающего роста сложности возникает необходимость воспитывать принципиально новое поколение, готовое нести ответственность за эффективность жизнедеятельности своей страны, приближая ее к стабильному росту и развитию.

В современных социально-экономических условиях востребованным является практико-ориентированное профессиональное образование, так как в этом случае обучение и воспитание студентов колледжа приобретает характер эффективного фактора обеспечения качества их подготовки к профессиональной деятельности, профессиональному самоопределению и профессиональной социализации на рабочем месте.

Сегодня в системе среднего профессионального образования особое значение имеет практическая подготовка студентов, где немаловажную роль играют представители из реального сектора экономики.

Социальное партнерство в профессиональном образовании – это особый тип взаимодействия профессиональной образовательной организации с субъектами и институтами

рынка труда, государственными и местными органами власти, общественными организациями, нацеленный на максимальное согласование и учет интересов всех участников этого процесса.

На протяжении многих лет социальными партнерами с ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» являются:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ», в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека», в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат», в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
- ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

Социальное партнерство с колледжем можно рассматривать и как социальный ресурс образовательной организации, и как фактор стабилизации рынка труда, и как способ интеграции инновационной и образовательной деятельности участников партнерства с целью позитивных социально-экономических изменений.

Стратегическая цель сотрудничества – обеспечение доступности и качества профессионального образования, соответствующего требованиям инновационного социально-экономического развития сферы общественного питания и туризма.

Тактическая цель сотрудничества – создание условий, обеспечивающих непрерывность системы подготовки квалифицированных кадров, возможность получения будущим специалистам поварского и кондитерского дела необходимых знаний, умений и навыков, необходимых для успешной трудовой деятельности на рынке общественного питания и туризма.

В процессе долгосрочного сотрудничества социальные партнеры и ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» разработали систему конкретных действий и определили основные направления работы:

– организация производственной практики и трудоустройство выпускников;

– участие в цикловой комиссии и рецензирование учебно-методического комплекса;

– участие в экзаменационной комиссии при проведении экзаменов по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации;

– участие в профориентационных мероприятиях со школьниками и по профессиональному самоопределению студентов;

Для подготовки студентов к региональным чемпионатам профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в рамках воспитательной работы реализуется **дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы «Карвинг», «Поварское дело»**.

Студенты, обучающиеся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** активно принимают участие в конкурсах регионального и всероссийского уровней.

Мероприятия по профессиональному самоопределению студентов

Обучающиеся с 1-го курса вовлекаются в мир профессии. На протяжении всего срока обучения в соответствии с планом воспитательной работы ГБОУ ПОО МТК проводятся мероприятия (классные часы, внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленностью, бинарные уроки, профориентационные мероприятия), среди которых:

- классный час «Знакомство со специальностью/профессией»;
- классный час «Моя профессия – мой выбор»;
- профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;
- мастер-классы от шеф-поваров города;
- региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело";
- экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО")
- конкурс «Будущее СИТНО»
- форум «Креативная среда» (встречи с работодателями);
- встречи с представителями Центра занятости;
- открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы;
- городской конкурс по профориентации "Ориентир".

Воспитательные мероприятия студентов

Студенты, обучающиеся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, принимают активное участие в мероприятиях гражданско-патриотического, спортивного, культурно-творческого, духовно-нравственного, бизнес-ориентирующего направлений.

Посещают занятия по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим) программам:

Принимают участие в всероссийских, региональных, муниципальных и внутриколледжных конкурсах / соревнованиях:

– Всероссийская научно-практическая конференция «Первый шаг в науку» для обучающихся ОО СПО и 9-11 классов ОУ;

– Областная научно-техническая конференция «Молодежь. Наука. Технологии производства»;

– Областной конкурс в сфере популяризации науки и технологий «Наука – это красиво»;

– Областной конкурс научно-популярных статей «Формула будущего» среди обучающихся ПОО;

– Областной фестиваль художественного творчества «Я вхожу в мир искусств»;

– Областной конкурс на лучший предпринимательский молодежный проект «Свое дело»;

– Научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященная Дню науки;

– Открытая научно-практическая конференция «Истоки и духовно-нравственные ценности Южного Урала»;

– Конкурс декоративно-прикладного творчества и дизайна из вторсырья «Необычное из обычного» среди студентов ПОО ЮТ ЧО;

– Конкурс студенческих научно-исследовательских работ «НСО-2026» среди студентов профессиональных образовательных организаций Южных территорий Челябинской области;

– Первенство ЮТМО по различным видам спорта;

– Первенство ЮТМО по стрельбе из пневматической винтовки;

– Первенство города ССУЗы «Полоса препятствий»;
– Военизированная эстафета «Призывник».
– Областной конкурс ораторов Златоуст;
– Областной конкурс чтецов;
– Региональный этап Всероссийского конкурса сочинений «Без срока давности»;
– Областной фестиваль художественного творчества: областной конкурс литературных и творческих работ;
– Международная просветительско-патриотическая акция «Диктант Победы»;
– Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека;

Социальный паспорт студентов-первокурсников (общая характеристика)

Правовое воспитание и профилактика правонарушений – одно из ведущих направлений воспитательной работы колледжа. С целью повышения уровня правовой грамотности и осведомленности о явлениях, представляющих угрозу, опасность физическому, психическому и моральному здоровью человека и общества, в колледже для студентов и их родителей (законных представителей) проводится правовые лектории. Большую помощь в работе лектория оказывают специалисты городского центра психолого-педагогической помощи семье и детям. Читаются лекции на правовую тематику. Проводятся тренинги, беседы-практикумы, видеопоказы. Выдаются рекомендации, работает «телефон доверия».

Также в колледже разработан цикл бесед, классных часов. Целью данных бесед является формирование здорового образа жизни, профилактика употребления и распространения наркотических и алкогольсодержащих средств, табакокурения в подростковой среде. Данный цикл бесед реализуется кураторами групп, социальными педагогами, педагогом-психологом, воспитателями общежития.

Студенты активно принимают участие в городских молодежных акциях, проводимых Магнитогорским отделением Российского союза молодёжи, подразделением по молодежной политике администрации города, волонтерским центром МГТУ, Центром психолого-педагогической помощи семье и детям и др.

Наряду с пропагандой правовых знаний проводится работа со студентами первого курса по профилактике правонарушений. Для эффективности работы в данном направлении разработано Положение о Совете по профилактике правонарушений несовершеннолетних и организованна его работа.

Важным условием повышения эффективности воспитательно-профилактической деятельности является её мониторинг. Он включает в себя анализ контингента вновь поступивших студентов и выявления подростков, относящихся к «группе риска», ежемесячной сверки в ОДН УВД Магнитогорска, постановки студентов «группы риска» на учет. Ежемесячно проводятся заседания Совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних, на которых заслушиваются обучающиеся, уклоняющиеся от учёбы, нарушающие устав колледжа, правила внутреннего распорядка и правила проживания в общежитии, совершившие правонарушения; их родители; кураторы групп; социальные педагоги.

Ежегодно в октябре составляется социальный паспорт первокурсников, который позволяет определить г*ендерный и возрастной состав студентов, состав семей обучающихся, трудовая занятость родителей студентов, а также статус детей (опекаемые, ПГО, дети участников СВО и т.д.)*

Проводится сравнение с прошлыми годами наборов, а также анализ данных по набору, который позволяет дать прогноз социальной ситуации, способствующей эффективности и адресности социально-педагогической работы в колледже, профилактике девиантного поведения подростков, определению основных направлений работы с семьями первокурсников.

На особом контроле – студенты из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Образовательная деятельность»
Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности через разработку и защиту индивидуальных проектов в рамках углубленной ООД «Обществознание», участие в ДООП ««Карвинг-Абилимпикс»», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Культурология в профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; участие во внутриколледжной студенческой научно-практической конференции, посвященной Дню науки;
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, в рамках внеурочных занятий по ООД с профессиональной направленностью, проведение бинарных уроков;
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 через реализацию ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала»;
организация и проведение экскурсий на производственные площадки предприятий общественного питания

Модуль «Кураторство»
Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися (в соответствии с планом работы колледжа);
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности: —проведение цикла классных часов «Разговоры о важном»; —проведение цикла классных часов «Россия мои горизонты»; —привлечение обучающихся к участию в квестах и акциях «Большая перемена»; —Посвящение в студенты;

—Торжественная линейка, классные часы «День знаний»;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – ДООП «Кулинария и гостеприимство Южного Урала». – ДООП «Карвинг», – ДООП «Поварское дело», – ДООП «Стандарты сервиса в ресторане», – ДООП «Кондитерское дело», – ДООП «Хлебопечение», – ДООП «Бариста»
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – проект по ранней профориентации «Технарики»; – проект «Кураторы-наставники».

Модуль «Основные воспитательные мероприятия» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

проведение общих для ГБОУ ПОО МТК праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами: – торжественная линейка «День знаний»; – линейка, посвященная жертвам Беслана; – классные часы, посвященные В.П. Омельченко; – торжественный праздничный концерт «День учителя»; – классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР; – литературно-художественная гостиная «Белые журавли»; – классные часты, посвященные Дню народного единства; – праздничный концерт, посвященный Дню Матери; – классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата; – торжественный концерт, посвященный Дню Героя Отечества; – праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»; – месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы; – военизированная эстафета «Призывник»; – праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта; – цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ: литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»; – торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах»; – литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»; – викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России; – линейка «День памяти и скорби»
разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов»: – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности» (проектная деятельность студентов); ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в

ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста» – конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»; – студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте, Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки».
мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, экскурсии, дни открытых дверей: – единый День открытых дверей; – профориентационное мероприятия для школьников «Юный повар/кондитер/пекарь»; – экскурсии в производственные площадки города; – мастер классы известных шеф-поваров; – региональный чемпионат по профессиональному мастерству для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»; – областной конкурс профессионального мастерства.
встречи с представителями *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – круглый стол с работодателями, представителями общественного питания г. Магнитогорска – экскурсии в производственные площадки города; – встречи с работодателями, представителями Центра занятости; – встречи с выпускниками, успешными ретораторами.
организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак: – индивидуальные беседы со студентами; – классные часы по модулю «Семья. Брак. Дети»; – праздничный концерт, посвященный Дню Матери; – праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта; – классный час «У войны не женское лицо»; – классный час «День семьи, любви и верности».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности»; – встречи с ветеранами ГБОУ ПОО МТК; – интервьюирование ветеранов и педагогов ГБОУ ПОО МТК; – обработка и формирование архивов, музейных экспонатов;
размещение, поддержание, обновление на территории ГБОУ ПОО МТК выставочных объектов, ассоциирующихся *со специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – создание информационного стенда по специальности.

разработка и обновление материалов акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе ГБОУ ПОО МТК, актуальных вопросах профилактики и безопасности:
- разработка информационных листов по профилактике здорового образа жизни;
- разработка рекомендаций по соблюдению здорового питания и режима дня.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*
- подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса видеороликов «Трудовые династии»;
- проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)

совместные мероприятия:
- родительские собрания с приглашением представителей работодателя;
- встречи с выпускниками колледжа;

проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания:
- ежегодные родительские собрания;
- консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ГБОУ ПОО МТК и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*
- лекция с представителями ГБДД о правилах дорожного движения;
- лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности;
- классные часы на тему «Правила поведения в общественных местах»;
- лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»;
- военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию.

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*
- проведение классных часов по кибербезопасности;
- проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»

сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска:
- составление социального паспорта студента;
- проведение профилактических мероприятий со студентами, находящимися в сложной жизненной ситуации;
- проведение диагностики по сформированности патриотизма, семейных ценностей.

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *:*

- военизированная эстафета «Призывник»;
- соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО;
- городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорск;
- сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов;
- внутриколледжные соревнования по отдельным видам спорта.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*

—участие в разработке плана профориентационной работы со школьниками и со студентами;

- профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;
- мастер-классы от шеф-поваров города;
- региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело"
- экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО")
- конкурс «Будущее СИТНО»
- форум «Креативная среда» (встречи с работодателями);
- встречи с представителями Центра занятости;
- открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы;
- городской конкурс по профориентации "Ориентир"

организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*

- конкурс «Будущее СИТНО;
- экскурсии на предприятия города (ОАО СИТНО, Магнитогорский хлебокомбинат)

реализация социальных проектов по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами:

- подготовка студентов выпускных групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена;
- проведение совместных мероприятий по популяризации специальности **Поварское и кондитерское дело**

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в ГБОУ ПОО МТК, реализующей программы СПО), предусматривает:

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*

региональный чемпионат профессионального мастерства для иц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»;

Региональный чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы» (компетенция *Поварское дело)*

проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;

организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры» специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело»**
проведение практико-ориентированных мероприятий: – торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров); – «Неделя профессий» для студентов 1-го курса; – экскурсии в учебные лаборатории, учебный ресторан, полигон; – торжественная линейка «За тех, кто из профтех»; – внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленность; – разработка и защита индивидуальных проектов по ОУДП «Обществознание»; – разработка и съемка профориентационного видеоролика; – участие студентов (3-х курсов) в проведении профессиональных проб для школьников в качестве наставников; – участие студентов старших курсов в проведении Единых дней открытых дверей; – участие студентов в профориентационных встречах со школьниками «Юный повар/кондитер/пекарь»; – участие студентов старших курсов в проекте по ранней профориентации «Технарики»; – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; – ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста» – классный час «Профессиональная семья»; – внутриколледжный конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»; – анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»; – анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»; – анкетирование студентов 3-го – 4-го курсов «Якоря карьеры»; – встречи с успешными выпускниками ГБОУ ПОО МТК.
консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности: – реализация мероприятий Центра содействия трудоустройству выпускников.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

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: – заместитель директора по воспитательной работе; – советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными

объединениями; – социальный педагог; – педагог-психолог; – заведующий библиотекой, – руководитель физвоспитания; – преподаватель-организатор ОБиЗР; – воспитатель; – педагогический работник, на которого возложены функция воспитательной работы (куратор); – наставники.
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации: **заместитель директора по воспитательной работе:** – разработка, реализация и контроль организации и проведения основных мероприятий; – организация текущего и перспективного планирования учебно-воспитательной работы в колледже; – координация учебно-воспитательной деятельность педагогических работников колледжа; – координация разработки учебно-методической и иной документации, необходимой для деятельности колледжа; – анализ результатов воспитательной деятельности педагогов; – организация работы по изучению передового опыта в области воспитания и социализации обучающихся и содействие его внедрению в образовательный процесс; – обеспечение использования и совершенствования методов организации воспитательного процесса и современных образовательных технологий, в том числе дистанционных; – осуществление контроля за качеством учебно-воспитательного процесса, работой творческих объединений и факультативов; – обеспечение уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований; – координация взаимодействия между представителями педагогической науки и практики; – организация просветительской работы для родителей (законных представителей); – анализ и прогноз воспитательной работы, своевременное представление отчетности; – осуществление комплектования учебных групп и принятие меры по сохранению контингента обучающихся в колледже; – участие в подборе и расстановке педагогических кадров, установлению объема их нагрузки, составление расписания внеучебных занятий, факультативов, творческих объединений и спортивных секций; – внесение предложения по совершенствованию воспитательного процесса в колледже и управлению образовательным учреждением; **советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями:** – оказание содействия в организации воспитательного процесса в образовательных организациях и стимулирование развития этого процесса; – содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся с учётом специфики требований федеральных государственных образовательных стандартов. **социальный педагог:** – организация комплекса мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности студентов колледжа;

- изучение особенностей личности обучающихся и их микросреды, условий их жизни, выявление интересов и потребностей, трудностей и проблем, конфликтных ситуаций, отклонений в поведении студентов;
- оказание студентам своевременной социальной помощи и поддержки;
- организация различных видов социально значимой деятельности обучающихся и взрослых, мероприятий, направленных на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ;
- обеспечение режима соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности в воспитательном процессе;

педагог-психолог:

- диагностико-аналитическая деятельность: изучение индивидуальных психологических особенностей студентов, педагогических работников колледжа, отслеживание развития профессионально значимых качеств и социальной зрелости студентов; выявление психологических причин нарушений в обучении и развитии, социальной дезадаптации студентов; выявление внутригруппового статуса и социальной роли студентов;
- коррекционно-развивающая деятельность: оказание психологической помощи и поддержки студентам, преподавателям, родителям в решении личностных, профессиональных и других проблем; индивидуальная и групповая психологическая коррекция трудностей в обучении студентов, содействие социально-психологической реабилитации детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; осуществление коррекции асоциального поведения студентов; оказание психологической поддержки развития личности с целью сохранения ее индивидуальности, осуществляемой на основе совместной деятельности педагога-психолога, мастеров производственного обучения, социальных педагогов и других специалистов; оказание психологической помощи и поддержки преподавателям, мастерам производственного обучения и студентам, находящимся в состоянии актуального стресса, конфликта, сильного эмоционального переживания; содействие творческому развитию одаренных студентов; оказание психологической поддержки студентам с ограниченными возможностями здоровья;
- консультативно-просветительская деятельность: психологическое консультирование всех участников образовательного процесса; консультирование администрации, педагогов и родителей по проблемам индивидуального развития студентов; консультирование студентов по вопросам обучения, развития, проблемам жизненного самоопределения, взаимоотношений с взрослыми и сверстниками; повышение психологической компетентности педагогов, студентов и их родителей; ознакомление преподавателей с основными возрастными закономерностями личностного развития учащегося; популяризация психологических знаний среди субъектов образовательного процесса;
- организационно-методическая деятельность: подготовка методических материалов для проведения психодиагностики и разработки индивидуальных развивающих и психокоррекционных программ с учетом особенностей личности студентов; участие в разработке новых методов психодиагностики, психокоррекции и других видов работы, оценке их эффективности; обработка результатов психодиагностики, их анализ и оформление; подготовка материалов к выступлениям на педсоветах и производственных совещаниях;

заведующий библиотекой:

- организация работы библиотеки как образовательного, информационного и культурного учреждения;
- обеспечение учебно-воспитательного процесса и самообразования средствами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания студентов, преподавателей и других категорий читателей;
- формирование у читателей навыков независимого библиотечного пользователя: обучение пользованию книгой и другими носителями информации, поиску, отбору и критической

оценке информации;

руководитель физвоспитания:

- планирует и организует проведение учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию (физической культуре) в организациях профессионального образования;
- организует проведение и тестирования обучающихся по физической подготовке;
- обеспечивает организацию и проведение оздоровительных физкультурных мероприятий во внеучебное и каникулярное время, организует работу спортивно- оздоровительных лагерей;
- принимает меры по физической реабилитации обучающихся, имеющих отклонения в здоровье и слабую физическую подготовку;
- организует работу физкультурно-оздоровительных центров;
- обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса;
- осуществляет связь с родителями, законными представителями обучающихся;
- осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне в соответствии с утвержденной рабочей программой;
- соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики;
- уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений;
- развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни;
- учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья;
- взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями;

преподаватель-организатор ОБиЗР:

- обучение и воспитание обучающихся с учетом специфики курсов основ безопасности жизнедеятельности и допризывной подготовки в объеме не более 9 часов в неделю(360 часов в год);
- создание и совершенствование учебно-материальной базы. Соблюдения учащимися правил безопасности;
- разработка плана гражданской обороны (ГО) колледжа, организация занятий по ГО с работниками колледжа, подготовка и проведение командно-штабных, тактико-специальных учений и других мероприятий по ГО;
- обеспечение содержания защитных сооружений, индивидуальных средств защиты и формирований ГО в надлежащей готовности;
- подготовка работы колледжа в условиях чрезвычайных ситуаций и стихийных бедствий;

воспитатель:

- осуществление деятельности по воспитанию обучающихся в общежитии;
- организация мероприятий по воспитанию и социальной защите обучающихся в общежитии;
- содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся, внесение необходимых корректив в систему их воспитания.

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека» в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат» в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
- ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

1) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации».
2) Федеральный закон РФ от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации».
3) Федеральный закон РФ от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 21.11.2022) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».
4) Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
5) Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
6) Национальный проект «Образование» (заседание президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 03.09.2018 г.).
7) Национальный проект «Образование» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.).
8) Национальный проект «Демография» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт – норма жизни» и др.).
9) Национальный проект «Культура» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП

«Творческие люди», ФП «Цифровая культура», ФП «Создание и распространение контента в сети «Интернет»», направленного на укрепление гражданской идентичности и духовно-нравственных ценностей среди молодежи» и др.)□.

10) Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Улучшение условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.)□.
11) Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16)□.
12) Национальный проект «Экология» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранение уникальных водных объектов» и др.)□.
13) Национальный проект «Безопасные и качественные автомобильные дороги» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.).
14) Национальный проект «Цифровая экономика Российской Федерации» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.).
15) Федеральный проект «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования».
16) Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
17) Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».
18) Постановление Правительства Российской Федерации от 15.10.2016 № 1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации».
19) Стратегия развития физической культуры и спорта в Российской Федерации на период до 2030 года.
20) Концепция информационной безопасности детей в Российской Федерации.
21) Закон Челябинской области от 30.08.2013 № 515-ЗО «Об образовании в Челябинской области» (принят Постановлением Законодательного собрания Челябинской области от 29.08.2013 № 1543).
22) Постановление Правительства Челябинской области от 29.06.2017 № 358-П «О Положении проектной деятельности в Челябинской области и внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 25.07.2013 № 148-П».
23) Постановление Законодательного собрания Челябинской области от 23.06.2022 № 1117 «О внесении изменений в Стратегию социально-экономического развития Челябинской области до 2035 года».
24) Постановление Правительства Челябинской области от 29.12.2017 № 756-П «Об утверждении государственной программы Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018-2025 годы».
25) Постановление Правительства Челябинской области от 31.01.2023 № 59-П «О внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 30.12.2020 №780-П».
26) Протокол совещания в формате видеоконференцсвязи под председательством директора Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального обучения Минпросвещения России Неумывакина В.С. с руководителями органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих государственное управление в сфере образования, от 08.08.2022 № Д05-63/05пр.

27) Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.07.2023 ТВ-1290/03 «О направлении методических рекомендаций».
28) Письмо Министерства просвещения РФ от 28.04.2022 № АБ-1197/05 «О направлении документов Ядро среднего профессионального педагогического образования (вместе с Методическими рекомендациями по подготовке кадров по программам среднего профессионального педагогического образования на основе единых подходов к их структуре и содержанию (Ядро среднего профессионального педагогического образования)»
29) ФГОС СПО Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
(утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565 (ред. От 03.07.2024).
30) Устав государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко».
31) Программа развития ГБОУ ПОО МТК на период 2024-2028 годы.

32) Положение об организации воспитательной работы (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
33) Положение об общежитии (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
34) Положение о студенческом совете (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
35) Положение о Совете родителей (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
36) Положение о библиотеке (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
37) Порядок пользования библиотекой, информационными ресурсами, услугами учебных и социально-бытовых подразделений колледжа (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
38) Положение о центре содействия трудоустройству выпускников (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
39) «Мы выбираем – жизнь!»: программа по профилактике суицидального поведения в подростковой среде (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
40) Положение о Совете профилактике правонарушений несовершеннолетних (утвержденное приказом от 18.10.2019 № 519а)
41) Положение о программе наставничества ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (утвержденное приказом от 25.12.2020 № 637);
42) Правила внутреннего распорядка;
43) Положение о молодежном медиацентре (утвержденное приказом от 31.01.2024 № 063);
44) Положение о деятельности педагогических работников, осуществляющих классное руководство (кураторство) (утвержденное приказом от 11.09.2021 № 476а);
45) Положение о музее профессий ГБОУ ПОО МТК (утвержденное приказом от 31.08.2023 № 450а);
46) Приказ о создании студенческого спортивного клуба «Команда Победы!» от 16.03.2023 № 161;
47) Положение о студенческом спортивном клубе «Команда Победы!» (утвержденное приказом от 16.03.2023 № 161).

- Проект «Технарики» (утвержденный приказом от 25.10.2023 № 521б);
- Проект «Красные нити».

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. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со *специальностью* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
успешное освоение образовательных программ по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *может осуществляться в рамках единого мониторинга в ГБОУ ПОО МТК.*

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 *по специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Календарный план воспитательной работы
по профессии/специальности

Календарный план воспитательной работы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности.*

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	Проведение открытых уроков по ООД с профессиональной направленностью	1 курс	По плану профессиональной декады	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.2	Разработка и презентация индивидуальных проектов по ООД (углубленного уровня)	1 курс	Май-июнь	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.3	Реализация ДООП: – «История в профессиональной деятельности», – «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», – «Математика в профессиональной деятельности», – «Финансовая грамотность», – «Культурология в профессиональной деятельности», – «Психология общения»; – Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.4	Реализация ДООП: – «Финансист», – «Кулинарное искусство в истории стран мира», – «Эколандшафт», – «Огонь Прометея», – «Правовая Мозаика»,	2-4 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УР, заведующая отделеним, руководители предметных кружков
1.5	Студенческая научно-практическая конференция, посвященная Дню науки	1-4 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.6	Внеклассное мероприятие «Встреча поколений»	1 курс	В соответствии с планом проведения профессиональной декады	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, Председатель Совета ветеранов

1.7	ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»	1-3 курс	Сентябрь – июнь	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения
1.8	Подготовка к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»	2-3 курс	Декабрь – март	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения.
1.9	Экскурсии в Магнитогорскую картинную галерею	1 – 2 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
	2. Кураторство			
2.1	Классные часы в рамках «Разговоры о важном»	1 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.2	Классные часы в рамках «Россия мои горизонты»	2 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.3	Участия в квестах и акциях «Большая перемена»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, куратор
2.4	Классный час «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.5	Родительское собрание	1-3 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.6	Посвящение в студенты	1 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.7	Организация встреч с представителями здравоохранения	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.8	Торжественная линейка, классные часы «День знаний»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.9	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «Культуры насилия» в деструктивных Интернет-сообществах.	1- 2 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.10	Экскурсии в Магнитогорскую городскую общественную организацию ветеранов Афганистана и Чечни	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.11	Акции по сбору гуманитарной помощи	1 - 3курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.12	Классные часы, посвященные В.П.	1-2 курс	1.09-	Заместитель директора по

	Омельченко		30.10	ВР, социальный педагог, куратор
2.13	Открытый урок Нюрнбергский процесс, конкурс «Без срока давности»	1 - 3 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «День народного единства»	1 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классный час «День Конституции Российской Федерации»	1 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «Имя твоё неизвестно, подвиг твой бессмертен!», посвященный Дню неизвестного солдата	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классные час «Суровые годы Ленинграда», посвященный Дню снятия блокады Ленинграда	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.17	Родительское собрание	1-3 курс	Январь – февраль	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.18	Классные часы, посвященные истории праздника 1 Мая – Весны и труда	1 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.19	Классный час «По страницам истории г. Магнитогорска»	1 курс	Июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.20	Беседа: «Чисто не там, где метут, а там – где не сорят!»	1 -3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	3. Наставничество			
3.1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
3.2	Реализация проекта «Технарики»	2 и 3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, преподаватель
3.3	Реализация программы наставничество «Кураторы-наставники»	2 курс	Сентябрь -декабрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
3.4	Реализация проекта «Наставничество «работодатель-студент: внедрение системы наставничества по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по УМР, УПР, заведующая практики, методист, преподаватель
	4. Основные воспитательные мероприятия			
4.1	Торжественная линейка «День знаний»	1-3 курс	1 сентября	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.2	Линейка, посвященная жертвам	1-3 курс	3	Заместитель директора по

	Беслана		сентября	ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.3	Классные часы, посвященные В.П. Омельченко	1-2 курс	Сентябрь - октябрь	Социальный педагог, куратор
4.4	Торжественный праздничный концерт «День учителя»	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.5	Экскурсии на предприятия общественного питания города Магнитогорска	1-3 курс	Сентябрь -октябрь	Заместитель директора по УПР, заведующая прктики, преподаватель ПМ
4.6	Классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.7	Литературно-художественная гостиная «Белые журавли»	1 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, преподаватели ООД
4.8	Классные часы, посвященные Дню народного единства	1-3 курс	ноябрь	Социальный педагог, куратор
4.9	Праздничный концерт, посвященный Дню Матери	1-4 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.10	Классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата	1-2 курс	декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.11	Конкурс (внутриколледжный) видеороликов «Моя профессия – мой выбор»	2-3 курс	Октябрь – декабрь	Заместитель директора по УМР, методисты, куратор
4.12	Праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»	1-4 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.13	Студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки»	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, руководители секций НСО
4.14	Месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.15	Военизированная эстафета «Призывник»	1-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.16	Праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта	1-3 курс	март	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.17	Цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ:	1-3 курс	Апрель - май	Заместитель директора по ВР, заведующий

	литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»			библиотекой, социальный педагог, куратор
4.18	Торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах	1-3 курс	май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.19	Литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.20	Викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.21	Классный час «День семьи, любви и верности»	1-2 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, заведующий библиотекой, социальный педагог, куратор
4.22	Линейка «День памяти и скорби»	1-3 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	5. Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Реализация ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения»; Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1-3 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методист, руководитель секций НСО
5.2	Подготовка профпроб	2-3 курс	В течение года	Преподаватели ПМ, мастера п/о
5.3	Подготовка недели профессий	2 – 3 курс	В соответствии с планом предметной декады	Заместители директора по УМР, ВР, методист, соцпедагог, преподаватели ПМ, мастера п/о, кураторы
5.4	Разработка информационных стендов по теме ЗОЖ	1-2 курс	Апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса	1 и 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог,

	видеороликов «Трудовые династии»			куратор
6.2	Проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
6.3	Родительские собрания с приглашением представителей работодателя	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.4	Встречи с выпускниками колледжа – работниками сферы общественного питания	1 – 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.5	Консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	7. Самоуправление			
7.1	Работа студенческого совета	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.2	Организация и работа секций научного студенческого общества	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.3	Реализация программы наставничества «Кураторы-студенты»	1-2 курс	Сентябрь-декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Лекция с представителями ГИБДД о правилах дорожного движения	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.2	Лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.3	Классный час на тему «Правила поведения в общественных местах»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.4	Лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.5	Военизированная эстафета «Призывник»	1 - 3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.6	Военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.7	Внеклассное мероприятие, посвященное годовщине победы в великой Отечественной войне	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор

8.8.	Соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.9	Городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорска	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.10	Сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.11	Внутриколледжные соревнования по баскетболу	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.12	Проведение классных часов по кибербезопасности	1-3 курс	апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.13	Проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»	1-3 курс	Апрель	Заместитель директора по УМР, методист
8.14	Составление социального паспорта студента	1-3 курс	Сентябрь – декабрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Участие представителей работодателей предприятий общественного питания города в профориентационной работе со школьниками и со студентами	2 и 3 курс	Октябрь - ноябрь	Заместитель директора по ВР, заведующая практики
9.2	Экскурсия на предприятия общественного питания города	1 – 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.3	Участия представителей работодателей (предприятия общественного питания города) в проведении Дня открытых дверей	1 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.4	Профориентационная встреча школьников и представителей работодателя	2-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.5	Подготовка наставником от индустриального партнера студентов к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»	2- 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.6	Подготовка студентов выпускных	3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по

	групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена			УПР, заведующая практики, куратор
9.7	Проведение совместных мероприятий по популяризации специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (разработка печатной продукции, видеороликов, сувенирной продукции)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.2	«Неделя профессий» для студентов 1-го курса	1 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.3	Торжественная линейка «За тех, кто из профтех»	1-3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.4	Профориентационное мероприятие «Юный повар/кондитер/пекарь»	2-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, УПР, заведующая практики, социальный педагог, куратор
10.5	Привлечение представителей работодателя в качестве экспертов демонстрационного экзамена	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, преподаватель ПМ
10.6	Сопровождение профессиональной социализации выпускников колледжа	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.7	Участие работодателей в подготовке видеороликов «Моя профессия - мой выбор»	1-3 курс	Ноябрь - декабрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.8	Деловая игра «Личный финансовый план»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УР, преподаватель ООД
10.9	Анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.10	Анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»	2 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.11	Анкетирование студентов 3-го курса «Якоря карьеры»	3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.12	Приглашение выпускника с рассказом о профессии или представителя данной профессии	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.13	Заключение договоров и организация прохождения производственной	3 курс	В течение	Заместитель директора по УПР, заведующая

	практики с последующим трудоустройством на предприятиях общественного питания		года	практики, куратор

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:
Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;